

Katarzyna Ostrowska

NIEMOWLĘ I DZIECKO CZYLI KONSUMENCI O WYSOKICH WYMAGANIACH

– kilka słów o jakości żywności dla dzieci

Sposób odżywiania dziecka przez pierwszy tysiąc dni życia ma priorytetowy wpływ na jego późniejsze nawyki żywieniowe. Choć niemowlęta i małe dzieci są zwykle pozbawione możliwości wyboru produktów bezpośrednio z półki sklepowej to jednak z pewnością należą do grona pełnoprawnych konsumentów. Konieczność właściwego odżywiania niemowląt i małych dzieci związana jest z ich szczególnymi wymaganiami pokarmowymi, szczególnie niemowląt, których wzrost i rozwój w pierwszym roku życia jest bardzo intensywny. Żywność dla niemowląt i małych dzieci powinna dostarczać im odpowiednich składników pokarmowych podczas okresu odstawiania od karmienia piersią oraz ich stopniowego przystosowywania do standardowego, dorosłego pożywienia.

W związku z tym musi charakteryzować się dostosowaną do ich potrzeb wiekowych wartością odżywczą oraz wysoką jakością handlową i zdrowotną.

Do przygotowania żywności dla dzieci dopuszczalne jest zastosowanie wszystkich składników i materiałów używanych w produkcji żywności, znanych i powszechnie spożywanych, włączając w to również przyprawy. Niemniej w produktach tych ogranicza się dodatek cukru zwłaszcza sacharozy, soli i substancji dodatkowych.

Wszystkie składniki zastosowane w produkcji zgodnie z recepturą powinny być czyste, dobrej jakości, pozbawione nadmiaru włókna pokarmowego, a surowce rybne, mięso i drób praktycznie wolne od cząstek ości, czy kości. Zarówno produkt jak i surowce użyte w jego przygotowaniu nie mogą zostać poddane promieniowaniu jonizującemu.

Substancje dodatkowe mogą być stosowane w produkcji żywności dla dzieci zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008¹. Niemniej przepisy te nie dopuszczają do stosowania m.in. substancji kon-

serwujących, barwników czy wzmacniaczy smaku. Wyłączną metodą utrwalania żywności dla dzieci jest odpowiedni proces termiczny: pasteryzacja lub sterylizacja. Obróbka cieplna ma tu za zadanie zapobiec zepsuciu produktu oraz zapewnić jego bezpieczeństwo zdrowotne.

Pasteryzacja to fizyczna metoda utrwalania żywności, która polega na niszczeniu form wegetatywnych drobnoustrojów poprzez łagodne ogrzewanie produktów żywnościowych do temperatury nieprzekraczającej 100°C (zwykle 65-85°C). Proces ten pozwala na uzyskanie pełnej trwałości mikrobiologicznej, w szczególności w przypadku żywności kwaśnej o pH poniżej 4,5 i dotyczy głównie przetworów owocowych typu masy owocowe, czy owocowo-warzywne.

Sterylizację natomiast stosuje się do produktów mało kwaśnych o bardziej zasadowym pH typu dania z warzyw z dodatkiem mięsa, ryb i zbóż. Zastosowanie podczas sterylizacji temperatury w granicach 100-121°C jest czynnikiem wyjąłwiającym prowadzącym do usunięcia lub zabicia wszystkich mikroorganizmów, również przetrwalników.

Przepisy normalizujące wprowadzanie na rynek żywności dla niemowląt i małych dzieci zostały określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013².

Rozporządzenie podaje definicję „niemowlęcia”, które oznacza dziecko poniżej dwunastego miesiąca życia, z kolei „małe dziecko” oznacza dziecko w wieku od jednego roku do trzech lat.

Kategoria „żywność dla dzieci” oznacza żywność przeznaczoną do spełnienia szczególnych potrzeb zdrowych niemowląt odstawianych od piersi oraz

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.UE.L.2008.354.16)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylene dyrektywy Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzeń Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (Dz.U.UE.L.2013.181.35 z dnia 2013.06.29)

zdrowych małych dzieci, stosowaną jako suplement ich diety lub w celu ich stopniowego przystosowania się do zwykłej żywności, z wyłączeniem:

- a) produktów zbożowych przetworzonych oraz
- b) napojów na bazie mleka i podobnych produktów przeznaczonych dla małych dzieci.

Rozporządzenie nr 609/2013 wyłączyło z pojęcia „żywności dla dzieci” nie tylko produkty zbożowe przetworzone, ale także napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci. Pojęcie „napoje na bazie mleka i podobne produkty” nie zostało jednak zdefiniowane w rozporządzeniu. Natomiast „produkty zbożowe przetworzone” oznaczają żywność:

- przeznaczoną do zaspokajania szczególnych potrzeb zdrowych niemowląt odstawianych od piersi oraz zdrowych małych dzieci, stosowaną jako suplement ich diety lub stosowaną w celu ich stopniowego przystosowania się do zwykłej żywności;
- która należy do jednej z czterech kategorii:
 - a) proste produkty zbożowe, które są lub muszą być przygotowane do spożycia przez dodanie mleka lub innych odpowiednio odżywczych płynów,
 - b) produkty zbożowe z dodatkiem składników wysokobiałkowych, które są lub muszą być przygotowane do spożycia przez dodanie wody lub innego płynu niezawierającego białka,
 - c) makarony stosowane w żywieniu po ugotowaniu w wodzie lub innych odpowiednich płynach,
 - d) sucharki i biszkopty, które mogą być stosowane zarówno do bezpośredniego spożycia, jak i po rozdrobnieniu, z dodatkiem wody, mleka lub innego stosownego płynu (art. 2 ust. 2 lit. e rozporządzenia nr 609/2013).

Zgodnie z rozporządzeniem 609/2013 żywność dla dzieci może być dopuszczona do sprzedaży detalicznej wyłącznie w formie opakowanej. Wprowadzenie na rynek żywności dla dzieci wiąże się ze spełnieniem przez taką żywność wszelkich wymogów prawnych UE dotyczących żywności kierowanej do ogółu konsumentów, w tym przede wszystkim rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011³.

³ Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18 z późn. zm.)

Niemniej rozporządzenie 609/2013 nakłada dodatkowe obowiązki na producentów żywności dla dzieci m.in. w zakresie składu surowcowego, który powinien umożliwiać właściwe zaspokojenie wymogów żywieniowych dzieci, zgodnie z ogólnie przyjętymi danymi naukowymi. Żywność dla dzieci nie może zawierać żadnych substancji w ilości stanowiącej zagrożenie dla zdrowia. Natomiast dopuszcza się dodatek substancji umieszczonych w wykazie unijnym zawartym w załączniku do rozporządzenia 609/2013 tj. dodatek niżej wymienionych składników:

- a) witaminy: A, D, E, K, C, B₁, B₂, PP, B₆, folian, B₁₂, biotyna, kwas pantotenowy,
- b) minerały: potas, wapń, magnez, żelazo, cynk, miedź, mangan, fluorki, selen, chrom, molibden, jod, sód, bor,
- c) aminokwasy,
- d) karnityna, tauryna,
- e) nukleotydy,
- f) cholina i inozytol.

Znakowanie, prezentacja czy reklama żywności dla dzieci powinny przekazywać informacje pozwalające na właściwe stosowanie takiej żywności i nie mogą wprowadzać w błąd ani przypisywać takiej żywności właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia czy też odwoływać się do takich właściwości.

Żywność dla dzieci dostępna w obrocie handlowym oferowana jest zwykle w postaci gotowych posiłków do bezpośredniego spożycia, ewentualnie do podania po podgrzaniu.

Konsystencja żywności dla dzieci może być homogeniczna lub o różnym stopniu rozdrobnienia.

Forma rozdrobnienia dań dla dzieci jest szczególnie skorelowana z ich potrzebami i rozwojem związanym z wiekiem.

Postać jednorodna w formie przecieru jest przeznaczona dla dzieci młodszych, których rozwój nie pozwala na pełne zaangażowanie narządu żucia przed połknięciem porcji. Posiłki w postaci tzw. „junior” charakteryzuje obecność wyczuwalnych kawałków, cząsteczek składników, które zachęcają starsze niemowlęta oraz dzieci do wykorzystania pierwszych ząbków do nauki aktywnego przeżuwania.

„Żywność dla dzieci” ze względu na swój optymalny skład jak i sposób przygotowania wyraźnie różni się od produktów kierowanych do innych grup konsumentów. Są to produkty o szczególnym przeznaczeniu żywieniowym, a obowiązujące przepisy wymuszają na producentach realizację szeregu wymagań w zakresie jakości zarówno tej zdrowotnej jak i handlowej w zakresie technologii produkcji czy

właściwego oznakowania. Należy przy tym zwrócić uwagę, że wysokie wymagania, jakie musi spełnić ta żywność są niezbędne aby zapewnić dziecku pokarm bezpieczny o najwyższej jakości.

Źródła:

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylene dyrektywy Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/

WE i 2006/141/WE, dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzeń Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (Dz.U.U.E.L.2013.181.35 z dnia 2013.06.29)

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.U.E.L.2008.354.16)

CODEX ALIMENTARIUS International Food Standard – STANDARD FOR CANNED BABY FOODS CXS 73-1981, dokument przyjęty w 1981, zmieniony w 1983, 1985, 1987, 1989, 2017

Ogólna technologia żywności wydanie ósme uaktualnione E. Pijanowski, M. Dłużewski, Anna Dłużewska, Andrzej Jarczyk



Źródło: Pixabay

Źródło: biuletyn „Wiedza i Jakość” nr 1 (62)/2021 str. 14-16