

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства

охорони здоров'я України

_____ 2025 року № _____

Зміни

до Вимог до безпечності та окремих показників якості дитячого харчування, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23 червня 2022 року № 1084, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 08 липня 2022 року за № 755/38091

1. У розділі II додатка 1:

1) у пункті 4 слово та цифри «5 або 6» замінити на «5, 6, 7 або 8»;

2) в абзаці другому підпункту 3 пункту 6 слова «ферментної», «ферменти» замінити словами «ензимної», «ензими» відповідно;

3) після пункту 6 доповнити пунктами 7–8 такого змісту:

«7. Вимоги до білка, група С.

1) Вміст білка наведено в таблиці 6.

Таблиця 6

Мінімум	Максимум
0,45 г / 100 кДж (1,9 г / 100 ккал)	0,67 г / 100 кДж (2,8 г / 100 ккал)

2) джерело білка.

Білок сироватки, отриманий з коров'ячого молока, що складається з 100% концентрату білка солодкої сироватки з мінімальним вмістом білка 80 %.

3) переробка білка.

Вхідний матеріал звожують та нагрівають. Перед початком гідролізу рН коригують до 6,5–7,5 при температурі від 50 до 65 °С. Гідроліз проводять із

використанням ензимної суміші сериної ендопептидази та металопротеази. Харкові ензими інактивуються на стадії термічної обробки (від 2 до 10 секунд при температурі 110–140 °C) під час виробничого процесу.

4) незамінні та умовно незамінні амінокислоти, L-карнітин.

Для набуття відповідного значення енергетичної цінності дитяча суміш початкова, виготовлена на основі гідролізату білка, повинна містити доступні як незамінні, так і умовно незамінні амінокислоти в кількості, як мінімум, рівній їх вмісту в еталонному білку (грудне молоко, амінокислотний склад якого наведений у додатку 2 до Вимог).

З метою розрахунку визначається:

концентрація метіоніну і цистеїну, якщо співвідношення метіонін/цистеїн не більше 2:1;

концентрація тирозину і фенілаланіну, якщо тирозин/фенілаланін – не більше 2:1. Співвідношення метіонін/цистеїн та тирозин/фенілаланін може бути більше ніж 2:1 за умови, що придатність вживання дітьми грудного віку підтверджена загальновизнаними науковими даними.

Вміст L-карнітину повинен бути, як мінімум, рівним 0,3 мг / 100 кДж (1,2 мг / 100 ккал).

8. Вимоги до білка, група D.

1) Вміст білка наведено в таблиці 7.

Таблиця 7

Мінімум	Максимум
0,57 г / 100 кДж (2,4 г / 100 ккал)	0,67 г / 100 кДж (2,8 г / 100 ккал)

2) джерело білка.

Білок сироватки, отриманий з коров'ячого молока, що складається з 100% концентрату білка солодкої сироватки з мінімальним вмістом білка 70 %.

3) переробка білка.

Вхідний матеріал зволожують та нагрівають. Після фази теплової обробки, двоступеневий гідроліз проводять за рН від 7,0 до 8,0 та температури від 50 до 60° C із використанням сериної ендопептидази та металопротеази. Харкові ензими інактивуються на стадії термічної обробки (за температури 100 – 120° C протягом щонайменше 30 секунд) під час виробничого процесу.

4) незамінні та умовно незамінні амінокислоти, L-карнітин.

Для набуття відповідного значення енергетичної цінності дитяча суміш початкова, виготовлена на основі гідролізату білка, повинна містити доступні як незамінні, так і умовно незамінні амінокислоти в кількості, як мінімум, рівній їх вмісту в еталонному білку (грудне молоко, амінокислотний склад якого наведений у додатку 2 до Вимог).

З метою розрахунку визначається:

концентрація метіоніну і цистеїну, якщо співвідношення метіонін/цистеїн не більше 2:1;

концентрація тирозину і фенілаланіну, якщо тирозин/фенілаланін – не більше 2:1. Співвідношення метіонін/цистеїн та тирозин/фенілаланін може бути більше ніж 2:1 за умови, що придатність вживання дітьми грудного віку підтверджена загальновизнаними науковими даними.

Вміст L-карнітину повинен бути, як мінімум, рівним 0,3 мг / 100 кДж (1,2 мг / 100 ккал).».

У зв'язку з цим пункт 7 вважати пунктом 9, таблиці 6–19 вважати таблицями 8–21 відповідно.

2. У пункті 2 додатка 2 слово та цифри «2, 3 та 6» замінити на «2, 3, 6, 7 та 8».

3. У розділі II додатка 3:

1) у пункті 4 цифри та слово «5 або 6» замінити цифрами та словом «5, 6, 7 або 8»;

2) у пункті 6:

в абзаці другому підпункту 3 слова «ферментної», «ферменти» замінити словами «ензимної», «ензими» відповідно;

в абзаці другому підпункту 4 слово «початкова» замінити словами «для подальшого годування»;

3) після пункту 6 доповнити пунктами 7–8 такого змісту:

«7. Вимоги до білка, група С.

1) Вміст білка наведено в таблиці 6.

Таблиця 6

Мінімум	Максимум
0,45 г / 100 кДж (1,9 г / 100 ккал)	0,67 г / 100 кДж (2,8 г / 100 ккал)

2) джерело білка.

Білок сироватки, отриманий з коров'ячого молока, що складається з 100% концентрату білка солодкої сироватки з мінімальним вмістом білка 80 %.

3) переробка білка.

Вхідний матеріал звожують та нагрівають. Перед початком гідролізу рН коригують до 6,5–7,5 при температурі від 50 до 65 °С. Гідроліз проводять із використанням ензимної суміші серинової ендopeптидази та металопротеази. Харчові ензими інактивуються на стадії термічної обробки (від 2 до 10 секунд при температурі 110–140 °С) під час виробничого процесу.

4) незамінні та умовно незамінні амінокислоти.

Для набуття відповідного значення енергетичної цінності дитяча суміш для подальшого годування, виготовлена на основі гідролізату білка, повинна містити доступні як незамінні, так і умовно незамінні амінокислоти в кількості, як мінімум, рівній їх вмісту в еталонному білку (грудне молоко, амінокислотний склад якого наведений у додатку 2 до Вимог).

Для цілей розрахунку концентрації метіоніну та цистеїну і концентрації фенілаланіну та тирозину можуть підсумовуватися.

8. Вимоги до білка, група D.

1) Вміст білка наведено в таблиці 7.

Таблиця 7

Мінімум	Максимум
0,57 г / 100 кДж (2,4 г / 100 ккал)	0,67 г / 100 кДж (2,8 г / 100 ккал)

2) джерело білка.

Білок сироватки, отриманий з коров'ячого молока, що складається з 100% концентрату білка солодкої сироватки з мінімальним вмістом білка 70 %.

3) переробка білка.

Вхідний матеріал звожують та нагрівають. Після фази теплової обробки, двоступеневий гідроліз проводять за рН від 7,0 до 8,0 та температури від 50 до 60° С із використанням серинової ендopeптидази та металопротеази. Харчові ензими інактивуються на стадії термічної обробки (за температури 100 – 120° С протягом щонайменше 30 секунд) під час виробничого процесу.

4) незамінні та умовно незамінні амінокислоти.

Для набуття відповідного значення енергетичної цінності дитяча суміш для подальшого годування, виготовлена на основі гідролізату білка, повинна містити доступні як незамінні, так і умовно незамінні амінокислоти в кількості,

як мінімум, рівній їх вмісту в еталонному білку (грудне молоко, амінокислотний склад якого наведений у додатку 2 до Вимог).

Для цілей розрахунку концентрації метіоніну та цистеїну і концентрації фенілаланіну та тирозину можуть підсумовуватися.».

У зв'язку з цим пункт 7 вважати пунктом 9, таблиці 6–16 вважати таблицями 8–18 відповідно.

**Директор Департаменту
громадського здоров'я**

Тетяна СКАПА