

НОВОЕ В ТЕХНОЛОГИИ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

**Копоть О. В., Коноваленко О. В., Свиридова А. П.,
Поплавская С. Л.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

В XXI веке во всех странах мира отмечено резкое увеличение интереса к здоровому питанию. Это связано, прежде всего, с тем, что организм современного человека, потребляющего все больше подвергнутых глубокой переработке продуктов питания, испытывает серьезный дефицит витаминов, макро- и микроэлементов и других питательных веществ. Одна из важных проблем – йододефицитные состояния, для устранения которых необходимо поступление йода в организм человека.

Мясо птицы за последние годы стало в нашей республике популярным продуктом. И это не удивительно – куриное мясо вкусное, полезное, быстро готовится. Блюда из курицы мало того, что всегда очень вкусны и просты в приготовлении, так еще и обладают низкой калорийностью.

Целью работы является изучение возможности йодирования морской капусты мясных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы, предназначенных для снижения йоддефицита в питании населения, а также разработка технологии и рецептуры рубленых котлет с морской капустой для увеличения содержания йода.

Мясо курицы богато белками, линолевой кислотой, которая стимулирует иммунную систему, витаминами А, В₁, В₂. Главная польза куриного мяса заключается в содержащемся в нем животном белке, который играет большую роль для нашего здоровья. Кроме того, мясо курицы содержит много, по сравнению с другими сортами мяса, фосфора и калия. Биологическая ценность мяса обусловлена аминокислотным составом его белков. В нем содержатся все незаменимые для человека аминокислоты в оптимальном соотношении. Куриное мясо легко усваивается благодаря низкому содержанию соединительной ткани, коллагена и эластина. Жир имеет низкую температуру плавления. Большое количество экстрактивных веществ обуславливает особые вкусовые качества птицы.

Для приготовления куриных котлет обычно используют куриный фарш, яйцо куриное (крахмал), лук, белый хлеб, твердый сыр, сливочное масло, зелень укропа, панировочные сухари, специи и пряности. В

последнее время все чаще стали использовать в рецептуре сыр и молочные продукты, которые отличаются большим количеством белков, жиров и невысоким содержанием углеводов. Разработали рецептуру полуфабриката из мяса птицы с использованием добавки растительного происхождения – морской капусты. Ламинария является богатым природным источником, в первую очередь, йода, который способствует выводу из организма токсинов, радионуклидов, тяжелых металлов и даже свинца. Употребление в пищу ламинарии рекомендуется для профилактики эндемического зоба. Употребление в пищу морской капусты благотворно влияет на пищеварение, улучшает работу центральной нервной системы, повышает физическую и умственную активность. Нормализуется сердечно-сосудистая деятельность, уровень кровяного давления, понижается уровень холестерина в крови, тонус сосудов, а количество эритроцитов и гемоглобина повышается.

В результате проведенных исследований были изучены органолептические и физико-химические показатели исследуемой продукции и проведена сравнительная оценка их с контрольным образцом.

Использование в рецептуре рубленых котлет добавки в виде 5% восстановленной морской капусты не оказывает существенного воздействия на органолептические свойства продукта. Так как ламинария была восстановлена, влажность котлет составляла 65%, что не выходит за рамки необходимой. По содержанию белка котлеты соответствовали предъявляемым требованиям, а количество жира даже несущественно снизилось.

Таким образом, предлагаемый к употреблению продукт позволяет расширить ассортимент выпускаемых мясных продуктов, решить проблему устранения дефицита йода в питании людей и снабжения населения продукцией высокого качества.

ЛИТЕРАТУРА

1. Драчева, Л. В. Органический йод в питании человека / Л. В. Драчева // Пищевая промышленность – 2004. - № 10. – 60 с.
2. Сухинина, С. Ю., Бондарев, Г. И., Позняковский, В. М.. Йод и его значение в питании человека // Вопросы питания. – 2005. – № 3 – 12 с.
3. Зимняков, В. М. Оценка технологической эффективности применения функциональных добавок в производстве мясных полуфабрикатов // Мясной ряд, – 2009. – № 4. – 34 с.
4. Рогов, И. А., Забашта, А. Г., Казюлин, Г. П. Общая технология мяса и мясoproдуктов. М.: Колос, 2000.