

УДК 637.5.045(476)

**МОЛОЧНЫЕ БЕЛКИ В МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСАХ**

**Хильманович Д.И., Закревская Т.В.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно. Республика Беларусь

Особое место в рационе белорусских потребителей занимают мясные деликатесы. К сожалению, стоит отметить, что качество дан-

ной категории мясных продуктов часто не соответствует ожиданиям потребителя. Покупатели часто отмечают «водянистый» и «мыльный» привкусы и довольно значительное количество влаги, выделяющейся на срезе изделий. Это связано, прежде всего, с применением многочисленных заменителей мясного сырья для удешевления продукции. Современные технологии производства мясных деликатесов нацелены на повышение содержания влаги в продукте и использование влагосвязывающих ингредиентов с целью увеличения рентабельности их производства.

Процент инъекции рассола в мясное сырье находится в пределах 20-30, 50-80% к массе сырья. Именно при высокой степени инъектирования существенно ухудшаются органолептические показатели и пищевая ценность, а также увеличивается содержание в готовом продукте воды и, соответственно, снижается содержание белка. В последние годы из-за серьезного ухудшения экологической обстановки проблеме питания уделяется все большее внимание. Поэтому все большую значимость приобретают функциональные продукты питания с выраженными профилактически-оздоравливающими свойствами. Один из реальных способов решения этой проблемы заключается в применении в качестве мясозаменяющих ингредиентов белков из вторичного молочного сырья молочной сыворотки и обезжиренного молока. Молочные белки обладают такими ценными функционально-технологическими свойствами, как высокая влагосвязывающая и влагоудерживающая способность, что способствует повышению выхода готовой продукции. Однако все разработки и внедрения проводятся только применительно к категории эмульгированных мясopодуKтов, и при этом практически нет данных об использовании молочных белков в технологии цельномышечной деликатесной продукции.

После проведенных испытаний были сделаны следующие выводы: введение концентрата молочного белка в цельномышечные продукты будет способствовать повышению значений рН готовых изделий, что непременно положительно скажется на функционально-технологических свойствах мышечных белков. Также нужно отметить значительное содержание в составе данного концентрата пребиотика лактулозы (6,95%).

Таким образом, можно сделать вывод о целесообразности использования молочного белково-углеводного концентрата в технологии деликатесных мясopодуKтов. Его применение позволит повысить выход готового изделия примерно на 20% без снижения содержания в продукте ценного животного белка и использования дополнительных добавок. Кроме того, использование концентрата молочного белка

позволит улучшить вкусовые характеристики деликатесного изделия карбонада копчено-вареного, а также сделать продукт более полезным.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Алехина, Л. Т., Большаков, А. С., Боресков, В. Г., Жариков, А. И. и др. Под ред. И. А. Рогова. Технология мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1998.
2. Ангинова, Л. В. Биохимия мяса и мясопродуктов – Воронеж, 1991.
3. Кузнецов, Шлишаков, Н. Е. Технология переработки мяса и других продуктов убоя – М. Пищевая промышленность, 1971.
4. Омаров, Р. С., Шлыков, С. П., Сычева, О. В., Кравец, А. Б., Технология переработки мяса и других продуктов убоя – М. Пищевая промышленность, 1984.