

Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. – 2013. – № 1. – С. 108-111.

4. Шмалько, Н. А. Характеристика состава и свойств липидов пшеничной и амарантовой муки / Н. А. Шмалько // Техника и технология пищевых производств. – 2011. – № 4. – С. 67-72.

УДК 637.524.24:664.854

ПРИМЕНЕНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ ПАШТЕТОВ

Боголейша Е. А., Анюскевич Н. Ю., Лобач М. А. – студенты
Научный руководитель – **Копоть О. В.**
УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

С питанием связаны все жизненно важные функции организма: развитие клеток и тканей, их обновление, насыщение человека энергией и т. д. Несмотря на большое количество разнообразных продуктов, нужно поддерживать правильное и сбалансированное питание. Основу питания составляют продукты животного происхождения, т. к. эти продукты являются источником биологически важных белков, жиров, витаминов группы В, жирорастворимых витаминов, а также усвояемого железа.

Субпродукты – это части животного организма (внутренние органы и части туши), получаемые при переработке скота. Их выход составляет 10-12% от животного веса.

Печень гусиная – субпродукт, который получается при разделке туши домашнего гуся. В настоящее время основное производство гусяной жирной печени в мире сосредоточено во Франции, Италии, Венгрии, Израиле, Польше и Болгарии. Ежегодное производство жирной печени составляет около 3000 т. Крупным мировым производителем и одновременно экспортером жирной печени гусей является Франция. В Республике Беларусь также начали заниматься производством этой деликатесной продукции, и встает вопрос о возможности ее переработки в мясные изделия.

Органолептически печень имеет плотную консистенцию и нежный вкус, полностью сохраняемый после тепловой обработки. В рационе человека встречается в отварном, тушеном и жареном виде, используется при приготовлении разнообразных блюд, а также мясных деликатесов и колбасных изделий.

Блюда из гусяной печени обладают достаточно большим количеством полезных свойств, что обусловлено особенностями химического

состава данного субпродукта. Он представляет собой внушительный перечень разнообразных биологически активных веществ, значительная часть которых оказывает на организм человека положительное воздействие. В частности, наличие в рационе гусиной печени улучшает работу головного мозга, стимулирует процессы кроветворения и метаболизма, укрепляет мышечные и костные ткани, препятствует возникновению и развитию ряда заболеваний сердечно-сосудистой, пищеварительной и центральной нервной системы, а также оказывает антиоксидантное, противовоспалительное, иммуностимулирующее и ранозаживляющее воздействие. Химический состав гусиной печени характеризуется повышенным содержанием белков, жиров, витаминов (А, В₁, В₂, В₉), минеральных веществ (медь, йод, железо, фосфор, сера, хлор, калий, кальций, магний, натрий, селен).

Однако печень гусиная имеет малый срок хранения – до 12 ч при комнатной температуре, 2-3 сут – при температуре от 4 до 8⁰С, при заморозке – до 3 мес при температуре не ниже 16 градусов. Из ограничений по употреблению следует назвать индивидуальную непереносимость, избыточный вес, повышенный уровень холестерина, высокую вероятность наличия в химическом составе опасных для здоровья веществ, необходимость в тепловой обработке перед употреблением в пищу.

Целью исследования является разработка технологии и рецептуры субпродуктового паштета с использованием гусиной печени. При этом разработали рецептуру и провели органолептические исследования готового паштета после запекания и изучили химический состав. Результаты сенсорного анализа показали, что по органолептическим показателям продукт соответствовал требованиям нормативных документов. Внешний вид паштета – однородная, равномерно перемешанная масса серого цвета. Вид на разрезе – хорошо перемешанный и равномерно распределенный фарш. Вкус и запах паштета свойственные доброкачественному сырью с приятным ароматом пряностей без специфического запаха и вкуса. Консистенция сочная, нежная, мажущаяся.

Таким образом, результаты выполненной работы свидетельствуют о возможности и целесообразности использования в производстве паштетов нетрадиционных для мясной отрасли видов субпродуктов – гусиной печени. Расширение ассортимента паштетов из субпродуктов птицы позволит рационально использовать имеющиеся на предприятиях сырьевые ресурсы.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бабкова, М. А. Технология обработки субпродуктов и технического сырья / М. А. Бабкова, Н. В. Каменская. – Красноярск, 2004. – 56 с.
2. <https://www.patee.ru/cookingpedia/foods/offal/goose-liver/>.

УДК 664. 3 : 664.844

ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ ПОРОШКА ИЗ РАЗНЫХ СОРТОВ ТОМАТОВ КАК ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ИНГРЕДИЕНТА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ И РЖАНОЙ МУКИ

Богущая Н. В. – студент

Научный руководитель – **Русина И. М.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

В последнее время состояние здоровья населения характеризуется негативными тенденциями. Они связаны с нарушением полноценного питания. Эти явления обусловлены не только недостаточным потреблением пищевых веществ, в первую очередь витаминов, макро- и микроэлементов (кальция, йода, железа, фтора, селена и др.), полноценных белков, но и нерациональным их соотношением.

Государственная политика здорового питания населения Беларуси определяет стратегию достижения таких приоритетов, как увеличение производства продовольственного сырья и пищевых продуктов, обогащенных витаминами, минеральными веществами, белками из нетрадиционных источников, для здоровых и больных детей, беременных и кормящих матерей, пожилых людей, работников вредных производств, военнослужащих.

Томатный порошок представляет собой пищевую добавку, которая используется в кулинарии для придания блюдам характерного запаха и цвета. Преимуществом продукта выступает его способность сохранять все полезные вещества, которые легко восполняют дисбаланс витаминов и минеральных соединений в любое время года.

Традиционно получали порошок после протирания, уваривания до содержания сухих веществ (14-16%) и смешивания с крахмалом с последующим подогревом до температуры клейстеризации крахмала [1].

Порошок томатов имеет уникальный химический состав, т. к. содержит витамины (Е, К, А, группы В), минеральные вещества (Mg, Se, Cu, Na, K, Ca, Fe, P, Zn, I), органические кислоты, ненасыщенные жир-