

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Шалевич Н. М. – студент

Научный руководитель – **Копоть О. В.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Последние десятилетия происходит заметный рост части населения пожилого возраста. По последним статистическим данным, в Республике Беларусь каждый четвертый гражданин является пенсионером. Разработки в области выявления эффективных мер по увеличению долголетия этого контингента населения, сохранению его здоровья и профилактике заболеваний актуальны и имеют социальное, экономическое и политическое значение. Для такой значительной части населения важнейший фактор здоровой старости – это рациональное питание. На основании изученной технической литературы и патентной информации проведено аналитическое обоснование и сделано заключение, что направление в создании мясных продуктов функционального питания является актуальным. Использование продуктов геродиетического назначения будет способствовать нормализации деятельности желудочно-кишечного тракта, улучшению секреторной функции желудка и поджелудочной железы. Таким образом, продукты функционального питания геродиетической направленности открывают широкие возможности оптимизации питания пожилых людей, повышения потенциала их здоровья, приостановки в целом развития преждевременного старения, торможения возрастозависимой патологии. Разрабатываемая тема актуальна, поскольку направлена на продление периода активной жизни человека с минимальными потерями от дисфункциональных расстройств, присущих пожилому возрасту.

Поэтому цель работы – разработать технологию и рецептуру рубленых полуфабрикатов для геродиетического питания – колбасок – с использованием репы огородной. Была усовершенствована рецептура сырых колбасок из мяса птицы путем замены животных жиров на растительные и части мяса птицы на растительное сырье – репу огородную. Изучены пищевая и биологическая ценность колбасок и проведена их сравнительная оценка с контрольным образцом. В опытном образце незначительно снизилось содержание белка (12 г в 100 г) и повысилось содержание жира (21,9 г). Это объясняется заменой животного сырья на растительное. Но данные показатели не выходят за рамки требуемого (требований ТУ ВУ 190233409.550-2006). Количество уг-

леводов возросло в 2 раза, в основном, за счет пищевых волокон, которыми богата репа огородная. Это немаловажно для питания пожилых людей, в рационе которых обязательно должна присутствовать клетчатка. Кроме того, по всем без исключения незаменимым аминокислотам разработанные колбаски обеспечивают суточную потребность организма человека.

Применение растительных масел и репы огородной при производстве куриных колбасок позволило незначительно витаминизировать продукт. Снизилось лишь содержание витамина А. А вот витаминов В₂ и РР незначительно увеличилось. Следует отметить, что по витамину РР колбаски будут обеспечивать более 40% суточной потребности в нем.

В опытном образце колбасок увеличивается содержание всех изученных макро- и микроэлементов. Особенно возросло содержание железа – практически в 2 раза. Кроме того, в контрольном образце отсутствовал селен, а в разработанных колбасках его содержание довольно существенно. Селен, являясь антиоксидантом, оказывает положительное влияние на профилактику сердечно-сосудистых заболеваний. Нормализации деятельности сердечно-сосудистой системы способствует высокое содержание калия и кальция. Поэтому постоянное использование разработанных колбасок – один из факторов снижения риска болезней сердца и сосудов.

Изучены органолептические показатели исследуемой продукции и проведена сравнительная оценка с требованиями стандарта. Использование в рецептуре сырых колбасок репы и растительных масел не оказывает отрицательного воздействия на органолептические показатели. Продукт получился достаточно сочный, приятного вкуса, аромата, без посторонних привкуса и запаха, приемлемой консистенции.

Таким образом, на основе проделанной работы и полученных результатов предлагаем рецептуру сырых колбасок для использования в производстве как продукт геродиетического питания.

ЛИТЕРАТУРА

1. Свиридова, А. П. Использование нетрадиционного сырья в производстве мясных полуфабрикатов / А. П. Свиридова, О. В. Коноваленко, О. В. Копоть, Т. В. Закревская // Современные технологии сельскохозяйственного производства. – Гродно: ГГАУ, 2018. – С. 96-97.
2. Якимец, О. В. Использование нетрадиционного растительного сырья в производстве мясных полуфабрикатов / О. В. Якимец, О. В. Копоть, О. В. Коноваленко, Т. В. Закревская // Современные технологии сельскохозяйственного производства. Ветеринария. Зоотехния. – Гродно: ГГАУ, 2019. – С. 156-159.