

## РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ВЕГЕТАРИАНСКИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

**Байгот Т. И.** – студент

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

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Современный мир не стоит на месте, и все чаще мы сталкиваемся с понятием «вегетарианство» – новое модное течение, которое преследует цель сделать крепче здоровье и продлить долголетие. Суть вегетарианства известна всем – это отказ от мяса.

Благодаря своим высоким пищевым и вкусовым качествам мясо относится к самым ценным продуктам питания. Пищевая ценность мяса определяется тем, что оно является носителем полноценного животного белка и жира.

В итоге получается, что вместе с отказом от мяса человек отказывается и от белков животного происхождения. Поэтому возникает необходимость заменить их на растительные. С этой задачей благоприятно справляется соевое мясо, которое по химическому составу и пищевой ценности не уступает свинине и говядине.

Целью научной работы определили разработку технологии производства вегетарианских мясных продуктов – рубленых полуфабрикатов – котлет с использованием соевого мяса и растительного сырья. За основу была взята рецептура котлет из свинины и говядины (контрольный образец). В опытном образце мясную часть заменили на соевое мясо. Для повышения витаминной обеспеченности, придания вкуса и аромата ввели 3 % зелени укропа, морковь и лук.

Соя является растением из семейства бобовых. Родиной культуры является Китай, там и на сегодняшний день сохранились обширные территории выращивания растения. Площади выращивания этой культуры в Европе очень обширные, хотя здесь растение стало возделываться только в 18 в.

Главным компонентом изделия является соевая мука. Продукт имеет огромное количество витаминов и минералов. Всего в 100 г продукта содержится достаточное количество витаминов группы В. Количество витамина Е даже превосходит суточную потребность и составляет 115 % положенной дневной нормы для взрослого. Среди минералов в составе содержится марганец, калий, фосфор, железо и цинк.

Этот продукт имеет высокую энергетическую ценность. Сухое изделие имеет калорийность в 280 ккал на 100 г. Этот показатель всего

на 100 калорий выше, чем у мяса курицы или говядины. Энергетическая ценность продукта очень приближена к свинине. Все эти характеристики свойственны гранулам соевого мяса, из которых готовится продукт.

Готовое блюдо несколько теряет свою калорийность, но не пользу, ведь, разбухая, гранулы увеличиваются в своем объеме. В итоге калорийность продукта на 100 г составляет всего 100 ккал.

Использование в рецептуре рубленых полуфабрикатов соевого мяса не оказывало отрицательного воздействия на органолептические свойства продукта. Все полуфабрикаты были доброкачественными, они имели приятный запах, вкус, внешне выглядели очень хорошо, сверху была коричнево-золотистая корочка, нигде не было растрескиваний поверхности, консистенция мажущаяся. Запах и вкус свойственный данному виду полуфабрикатов, у опытного образца отмечен прикус укропа и моркови.

По результатам выполненной работы можно сделать вывод, что производство рубленых полуфабрикатов вегетарианской направленности по разработанной нами рецептуре позволит создавать новые виды изделий высокого качества без потери пищевой и биологической ценности, экономически эффективно. Можно рекомендовать их для использования в сети быстрого питания.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (охлажденные, замороженные) ТУ РБ 190233409.003-2006.
2. Тюрина, Л. Е. Использование и переработка сои: учеб. пособие / Л. Е. Тюрина, Н. А. Табаков; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. – 90 с.
3. Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясoproдуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – М.: Колос, 2000. – 535 с.
4. Скурихин, И. М. Химический состав пищевых продуктов. / И. М. Скурихин; под ред. проф., д-ра техн. наук И. М. Скурихина. – М. Книга 1: Агропромиздат, 1987. – 221 с.

УДК 664.65:664.68(476)

### **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУРЫ ПУДИНГА МОЛОЧНОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Бамбизова П. С., Венско Д. А.** – студенты

Научный руководитель – **Лозовская Д. С.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Республика Беларусь занимает уверенную позицию на рынке молочных продуктов. На протяжении последних лет наблюдается устой-