

ЛИТЕРАТУРА

1. Раицкий, Г. Е. Энергоэффективность сушки молочных продуктов: монография / Г. Е. Раицкий, И. С. Леонович. – Гродно: ГГАУ, 2019. – 234 с.
2. Способ жидкостной очистки воздушного потока от частиц молочной пыли на выходе из распылительной сушильной установки. Патент РБ на изобретение №22658., В 01D 47/16/ Г. Е. Раицкий, И. С. Леонович, Н. В. Дубровская; заявитель и патентообладатель Г. Е. Раицкий, И. С. Леонович, Н. В. Дубровская. заявл. 05.02.2015; опубл. 30.08.2019.

УДК 664.934.022.39

СОСТАВЛЕНИЕ И ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ТЕХНОЛОГИИ «РИЙЕТ» В ПРОИЗВОДСТВЕ ОБОГАЩЕННЫХ МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ

Дубатовка З. А. – студент

Научный руководитель – **Овсеец В. Ю.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Мясная отрасль является одним из важных секторов национальной экономики страны. В условиях усиливающейся конкурентной борьбы на рынке мясопродуктов и изменяющихся предпочтений потребителей решение вышеперечисленных проблем отрасли возможно только на основе активизации инновационных процессов с использованием современной организации инновационного менеджмента.

В пищевой промышленности при производстве продуктов функционального назначения необходимо применять инновационные подходы, которые в сочетании с традиционными позволяют по-новому взглянуть на проблему повышения их качества и совершенствования ассортимента. Это связано с тем, что эти продукты должны быть богаты биологически активными компонентами, способствующими общему улучшению функционирования организма человека [1].

В ходе исследования развития мясоперерабатывающей промышленности установлено, что в последние годы в мире все больше внимания уделяется глубокой переработке мяса птицы, и в перспективе объем готовой продукции из него будет увеличиваться.

Созданием продуктов функционального назначения на основе мяса птицы с заранее заданными свойствами занимаются не только ведущие НИИ отрасли, но и производственные компании. При этом обращается внимание на включение функциональных добавок в мясные продукты [2].

Использование мяса птицы в производстве мясных продуктов обусловлено его уникальными функциональными свойствами. Оно

применяется для создания продуктов с широким спектром сенсорных характеристик, а также в состав курицы входят такие витамины, как А, РР, В₁, В₂, В₅, В₆, В₉, В₁₂, бета-каротин, С и Е, а также минеральные вещества, такие как фтор, медь, хром, кобальт, сера, фосфор, хлор, йод, натрий, магний, калий, кальций, цинк, марганец и железо. При этом используют различные анатомические тушки – грудную и бедренную часть, кожу, а также мясо птицы механической обвалки [3].

Таким образом, целью настоящей работы является составление и обоснование технологической инструкции по применению технологии «Рийет» в производстве обогащенных мясных паштетов из мяса птицы, а также расширение ассортимента обогащенных продуктов из мяса птицы.

Рийет (иногда можно встретить написание «рийет») – одно из традиционных блюд французской кухни.

Рийет, в отличие от паштета, имеет неоднородную консистенцию – в нем должны присутствовать волокна, так называемые мясные нитки.

Было изучено применение имбиря и меда при производстве паштетов рийет в качестве обогащающих ингредиентов.

Ценность имбиря определяется не только содержанием фенольных соединений, но и большим количеством в нем витаминов, особенно витамина С, который является мощным антиоксидантом. Установлено, что в его состав входят фенольные соединения, обладающие высокой биохимической и физической активностью. Содержание аскорбиновой кислоты в 100 г имбиря в 2 раза превышает соответствующее значение для яблок и соизмеримо с содержанием аскорбиновой кислоты в цитрусовых [4].

Ученые обнаружили в составе меда около 180 различных ценных и полезных для здоровья человека веществ. Польза меда заключается в уникальном сочетании биологической природы и сложнейшего и богатейшего химического состава [5].

В качестве объединяющего компонента было принято взять творожный сыр, вследствие высокого содержания минералов, витаминов, а также аминокислот данным продукте.

Технологический процесс производства данного паштета включает в себя следующие этапы: варка мяса птицы, разделение его на волокна, очистка и измельчение имбиря, приготовление паштетной массы, упаковка. Вследствие того, что продукт не подвергается дополнительной термической обработке сохраняется его витаминно-минеральный состав в нативной форме.

Таким образом применение технологии «Рийет» в производстве обогащенных мясных паштетов позволяет создать новый продукт с

богатым витаминно-минеральным составом и не требует приобретения дополнительного оборудования на предприятия мясоперерабатывающей промышленности.

ЛИТЕРАТУРА

1. Леонид Маринич, Агропромышленный комплекс, энергосбережение [Электронный ресурс]. – Беларусь, 2021. – Режим доступа: <http://produkt.by>.
2. Божко, С. Д. Новые технологии переработки сельскохозяйственного сырья в производстве продуктов общественного питания / С. Д. Божко // Владивосток, 2010. – С. 34-40.
3. Стефанова, И. Л. Разработка детских, лечебных, профилактических и функциональных продуктов на основе мяса птицы / И. Л. Стефанова, Л. В. Шахнозарова // Птица и птицеводство. – 2009. – № 6. – С. 37-44.
4. Сам себе Гиппократ: Авторский блог о здоровом образе жизни: Полезные свойства имбиря. Чем полезен имбирь? Польза чудо-корня. [Электронный ресурс]. – М., 2012. – Режим доступа: <http://healthbps.ru/>.
5. Польза и вред для вашего здоровья: Лечение медом. Мед – полезные свойства. Польза, состав, вред и калорийность меда [Электронный ресурс]. – М., 2012. – Режим доступа: <http://mynewspaper.ru/>.

УДК 664.66:664.844

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОРОШКА ИЗ ЛИСТЬЕВ МОРКОВИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дударевич А. В.¹, Егорова А. В.² – студенты

Научные руководители – Русина И. М.¹, Колесник И. М.²,
Чирук С. Л.²

¹ – УО «Гродненский государственный аграрный университет»,

² – УО «Гродненский государственный университет имени Янки Купалы»
г. Гродно, Республика Беларусь

Корнеплоды моркови широко используются в пищевой промышленности, а ботва – это недостаточно используемая зелень, несмотря на ее высокую пищевую ценность и большое количество фитохимических соединений [1, 2]. Листья корнеплода применяют в традиционной восточной медицине, можно использовать в качестве базовых данных по стандартизации для коммерческого развития [3]. Употребление в пищу морковной ботвы также положительно влияет на обменные процессы, способствует очищению сосудов от холестериновых бляшек и выведению песка из почек [1, 2]. В опытах на животных было доказано, что листья моркови восполняют дефицит каротинов. Биоконверсия их из листьев моркови в ретинол аналогична тому, что было зарегистрировано для других зеленолистных овощей [4].