

УДК 664.921.1(476)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ СНЕКОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФАРША С ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ

Касперович М. В. – студент

Научный руководитель – **Овсеев В. Ю.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Современный темп жизни и изменения в культуре потребления различных товаров способствуют созданию у потребителей новых предпочтений. В последнее время у потребителей растет интерес к белковым продуктам, а это, в свою очередь, способствует развитию рынка закусок из мяса и со временем может вывести белковые снеки в лидеры сегмента рынка.

Почти все производители мясных снеков делают акцент на их питательности и натуральности, разрушая стереотип о том, что снеки не могут заменить полноценный прием пищи, формируя отдельную нишу продуктов внутри сегмента снеков. Таким образом производители снеков из вяленого мяса активно привлекают потребителей, обеспокоенных своим здоровьем, и позиционируют выпускаемую продукцию как источник белка и витаминов без углеводов и сахара [1].

На сегодняшний день рост спроса снековой продукции в Республике Беларусь, согласно исследованиям продажи мясных снеков, увеличивается примерно на 30 % в год [2]. Однако, по данным опроса, многие потребители не могут позволить себе употребление данного продукта, т. к. цена на мясные снеки составляет 75-80 руб. за 1 кг. Высокая стоимость мясных снеков объясняется тем, что в качестве основного сырья используются наиболее ценные части мясной туши, а именно вырезка, стоимость которой за 1 кг составляет в среднем 18-19 руб.

Для решения данной проблемы нами была разработана новая технология производства мясных снеков из рубленого мяса говядины. Приготовление мясных снеков из фарша позволяет использовать любые части мясной туши говядины, а также сокращает время сушки снеков, что удешевляет производство данного продукта по расчетным данным в 1,5-2 раза.

Технология производства снеков из говяжьего фарша представлена следующими операциями: приемка мяса, разделка, обвалка, жиловка, измельчение на куски 500-600 г, посол, повторное измельчение на волке с диаметром отверстий 2-3 мм, формовка чипсов, нанесение на поверхность чипсов томатной пасты, сушка, контроль качества, упаковка, маркировка, хранение, реализация [3].

Применение томатной пасты при производстве мясных снеков позволит не только улучшить органолептические показатели готового продукта, а также способствует обогащению мясных снеков витаминами и минеральными веществами [4].

Подводя итоги, необходимо отметить, что главным преимуществом производства мясных снеков из говяжьего фарша с томатной пастой является их невысокая себестоимость, а также полезный состав: чипсы имеют высокий процент белка и не содержат углеводы, при этом они сохраняют все питательные вещества, витамины и аминокислоты, которые содержатся в говядине.

ЛИТЕРАТУРА

1. Критерии оценки конкурентоспособности сыровяленых мясопродуктов / А. О. Дуць [и др.] // Молодой ученый. – 2013. – № 11. – С. 95-98.
2. Фейнер, Г. Мясные продукты. Научные основы технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер. – СПб.: Профессия. 2010. – 720 с.
3. Тихомирова, Н. А. Технология продуктов функционального питания / Н. А. Тихомирова. – М.: ООО «Франтера», 2002. – 213 с.
4. Горбатов, В. М. Физико-химические и биохимические основы технологии мяса и мясопродуктов. Справочник / В. М. Горбатов. – М.: Пищевая промышленность, 1973 – С. 71, С. 96-99.

УДК 664.874

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОЛОДОВЫХ ПРОДУКТОВ

Кедровских А. А. – магистрант

Научный руководитель – **Минина Е. М.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Солод – это пророщенное в контролируемых условиях зерно, подсушенное и измельченное. Солод содержит декстрины, редуцирующие сахара, низкомолекулярные белковые вещества, обладает высокой амиллитической и протеолитической активностью и содержит ряд окислительно-восстановительных и других ферментов. Кроме того, он обладает хорошим вкусом (за счет оптимального соотношения декстринов и мальтозы), солодовым ароматом, зависящим от режима сушки солода, достаточно высоким содержанием некоторых биологически активных веществ, сохраняющихся благодаря щадящим режимам упаривания или сушке готового продукта [1].

Большое распространение в хлебопечении получили солод и различные препараты из него приготовленные, например, солодовая мука,