

## **ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МАЛОЦЕННОГО СЫРЬЯ**

**Василюк Д. А.** – студент

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

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

В последние годы на фоне роста интереса потребителей к здоровому питанию и устойчивому развитию, а также с учетом необходимости рационального использования ресурсов, традиционные подходы к производству мясной продукции также претерпевают изменения. Одним из перспективных направлений является переработка малоценного сырья, такого как легкое, в качественные и востребованные продукты. В этом контексте особый интерес представляет разработка рецептуры и технологии производства палочек суфле из легкого, что открывает новые горизонты для индустрии мясных продуктов.

Легкое как сырье обладает высокой питательной ценностью. Оно богато белками, микронутриентами и легко усваивается организмом. Однако, несмотря на свои полезные свойства, легкое традиционно относится к категории низкоценных мясных продуктов, что связано с недостаточной осведомленностью потребителей и отсутствием привлекательных способов его переработки. Инновационные технологии и рецептуры позволяют перевернуть эту ситуацию и создать продукты, удовлетворяющие современным требованиям к качеству и безопасности.

Разработка палочек суфле из легкого сводится к нескольким ключевым этапам, включая выбор технологии переработки, формулирование рецептуры и разработку методов термической обработки. Одним из важных аспектов при создании палочек суфле является оптимизация пропорций компонентов. В идеале в рецептуре должны быть представлены легкое, натуральные специи, а также различные растительные наполнители, которые не только улучшат вкусовые качества, но и обогатят продукт питательными веществами. Это может быть, например, использование клетчатки, которая улучшает текстуру готового продукта и создает дополнительные преимущества для здоровья, такие как поддержка работы кишечника.

Технология производства палочек суфле из легкого включает несколько этапов. Первоначально легкое необходимо подвергнуть предварительной обработке: промыть, очистить и отварить. После этого его измельчают до состояния пасты, которую можно будет смешивать с другими компонентами. Важно, чтобы на этом этапе сохранялись все питательные вещества, что обеспечит высокую нелояльность готового продукта.

Смешивание компонентов с добавлением желатина происходит с использованием специализированного оборудования, что обеспечивает равномерное распределение добавок и улучшает консистенцию массы.

Следующим шагом является формирование палочек. Для этого используют специальные формы, которые позволяют создать привлекательный вид конечного продукта. Одна из ключевых особенностей технологии заключается в способе термической обработки. Палочки суфле просто оставляют на застывание, что сохранит их мягкость и сочность, а также минимизирует добавление дополнительных жиров. Такой подход соответствует современным требованиям к здоровому питанию.

Следует отметить и важность упаковки готового продукта. Применение современных технологий упаковки позволяет увеличить срок хранения без использования консервантов, сохраняя при этом все питательные вещества и вкусовые качества. Упаковка должна быть герметичной и удобной для потребителей, что повысит привлекательность продукта на рынке.

Рынок мясной продукции становится все более конкурентоспособным, и создание инновационных продуктов из малоценного сырья, такого как легкое, открывает новые возможности для производителей. Палочки суфле из легкого могут стать не только альтернативой традиционным мясным продуктам, но и новым лакомством для потребителей, заинтересованных в здоровом и разнообразном питании.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Корнен, Н. Н. Методологические подходы к созданию продуктов здорового питания / Н. Н. Корнен, Е. П. Викторова, О. В. Евдокимова // Вопросы питания. – Т. 84. – №1. – 2015. – С. 95-99.
2. Прянишников, В. В. Инновационные технологии в мясопереработке: монография / В. В. Прянишников, А. В. Ильтяков, Г. И. Касьянов. – Краснодар: Экоинвест, 2011. – 164 с.
3. Тюрина, Л. Е. Технология производства функциональных мясных продуктов / Л. Е. Тюрина, Н. А. Табаков. – Красноярск, 2011. – 102 с.
4. Шишкина, Д. И. Анализ зарубежных технологии мясных продуктов функционального назначения / Д. И. Шишкина, А. Ю. Соколов // Вестник ВГУИТ. – 2018. – Т. 80. – № 2. – С.189-194. – Doi: 10.20914/2310-1202- 2018-2-189-194.