

ЛИТЕРАТУРА

1. Национальный статистический комитет Республики Беларусь. Производство продукции сельского хозяйства в 2023 году [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.belstat.gov.by/upload/iblock/e57/4y5uqa23iik5c5c2i9mj5lta2ekqp2fo.pdf>.
2. Горбачев, В. А. Современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции / В. А. Горбачев. – Минск: Белорусская наука, 2021. – 280 с.

УДК 637.521035.66

БИОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ С ЛАКТОЗО-ОБОГАЩАЮЩИМИ КОМПОНЕНТАМИ

Чернявский И. А. – студент

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

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Развитие пищевой индустрии в последние десятилетия связано с ростом интереса потребителей к здоровому образу жизни и активной заботе о собственном здоровье. С учетом этих новых реалий все большее внимание уделяется созданию продуктов, способствующих улучшению здоровья и профилактике различных заболеваний. Одним из таких направлений являются биофункциональные рубленые полуфабрикаты, обогащенные лактозо-обогащающими компонентами.

Лактоза, молочный сахар, в последние годы становится все более популярным не только как источник энергии, но и как компонент, способствующий улучшению пищеварения и усвоению различных питательных веществ. Лактозо-обогащающие компоненты могут включать натуральные молочные продукты, такие как сыворотка и закваски, которые содержат пробиотические микроорганизмы, а также растительные источники, которые помогают улучшить баланс микрофлоры кишечника. Внедрение таких компонентов в рубленые полуфабрикаты обеспечивает не только увеличение их питательной ценности, но и улучшение функциональных свойств.

Процесс разработки биофункциональных рубленых полуфабрикатов требует комплексного подхода, начиная с выбора исходных компонентов и заканчивая их технологической переработкой. Важно подобрать правильное соотношение мяса и лактозо-обогащающих компонентов, чтобы сохранить характерные органолептические свойства готового продукта, не снижая при этом его питательную ценность. В частности, использование постного мяса в сочетании с лактозо-обогащающими добавками позволяет создавать полуфабрикаты с высоким содержанием белка и минимальным содержанием жира.

Технология производства биофункциональных рубленых полуфабрикатов включает несколько этапов, включая предварительную обработку мясного сырья, его измельчение, смешивание с добавками, формирование и термическую обработку. На этапе измельчения важно добиться однородной структуры, что способствует равномерному распределению лактозообогащающих компонентов. Затем смешивание происходит с использованием специализированного оборудования, что гарантирует высокое качество и однообразие массы, необходимой для формирования полуфабрикатов.

Формирование рубленых полуфабрикатов может осуществляться как ручным способом, так и с применением автоматизированного оборудования, что позволяет повысить производственные мощности. После формирования полуфабрикаты подвергаются термической обработке, которая может включать запекание, жарку или варку. Важно учитывать, что выбор способа термической обработки может влиять на сохранение полезных свойств лактозо-обогащающих компонентов, поэтому необходимо проводить тестирование для определения оптимальных условий.

Биофункциональные рубленые полуфабрикаты с лактозо-обогащающими компонентами могут стать отличной альтернативой традиционным продуктам на мясной основе. Они не только предлагают потребителям новые вкусовые ощущения, но и способствуют улучшению здоровья за счет содержания пробиотиков, витаминов и минералов. Благодаря высокой усвояемости и полезным составам такие продукты могут быть особенно полезны для людей с нарушениями пищеварения или тех, кто следит за своим весом.

Разработка и внедрение таких биофункциональных полуфабрикатов соответствуют современным трендам на рынке продуктов питания. С учетом увеличения числа людей, следящих за своим здоровьем, и стремления к правильному питанию такие продукты могут занять нишу в линейке здоровых и функциональных пищевых продуктов. Они также могут привлечь внимание специалистов в области питания и диетологии, которые будут рекомендовать их как часть сбалансированного рациона.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ильтяков, А. В. Белковые компоненты в технологии мясных продуктов: научное издание / А. В. Ильтяков, В. В. Прынишников, Г. И. Касьянов; ред. М. Д. Назарько. – Краснодар: Экоинвест, 2011. – 152 с.
2. Данилова, Н. С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Н. С. Данилова. – М.: КолосС, 2008. – 280 с.
3. Буракова, Е. В. Обогащенные мясные эмульсионные мясопродукты и их роль в питании современного человека / Е. В. Буракова, Т. К. Каленик, Л. А. Текутьева // Материалы международной научно-практической конференции ВНИТИ ММС и ПШЖ Россельхозакадемии «Производство сельскохозяйственного сырья. Переработка сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов». – Волгоград. – 24-26 июня. – 2009. – С. 264-267.