Целью данной работы является разработка нового вида полуфабриката из мяса птицы для расширения ассортимента и придания функциональной направленности данному продукту путём маринования его в молочной сыворотке.

Для приготовления мы использовали куриное бедро, однако можно использовать и другие части куриной тушки. Мясо птицы нарезали кусочками массой около 50 г. В качестве основного компонента для маринада мы использовали молочную сыворотку. Так же в маринад входили соевый соус, уксус, приправы, масло подсолнечное.

Молочная сыворотка – один из кисломолочных продуктов, которые обладают особой ценностью для организма. Состав молочной сыворотки богат витаминами: А, Е, С, витаминами группы В, причем жидкость содержит достаточно редкие формы витаминов B_7 и B_4. Употребление молочной сыворотки благотворно влияет на пищеварительный тракт, очищает кишечник, нормализует флору, выводит токсины, шлаки, стимулирует работу печени и почек.

Смешали нарезанное мясо с маринадом и оставили для маринования на два часа. После термической обработки провели исследование органолептических, физико-химических и микробиологических свойств. Созданный нами мясной полуфабрикат с использованием в качестве маринада молочной сыворотки обогащен витаминами, минеральными веществами и незаменимыми аминокислотами. Это позволяет отнести новое изделие к функциональным продуктам, в состав которых входят физиологически ценные пищевые ингредиенты.

ЛИТЕРАТУРА

1. Гущин, В.В. Технология полуфабрикатов из мяса. М.:Колос, 2002.
2. Рогов, И.А., Забашта, А.Г., Казюлин, Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 2000.

УДК 637.5'65.514.92(476)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Талиш В.Ю. – студентка
Научный руководитель **– Копоть О.В.**
УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Вопрос о создании групп продуктов низшей ценовой категории в настоящее время становиться всё более актуальным. Одной из таких товарных групп являются субпродукты. Высокая популярность

субпродуктов у широких кругов отечественных потребителей возрастает, учитывая широкие массы населения, имеющие доходы ниже прожиточного минимума.

Причем именно неблагоприятная ценовая и общая экономическая ситуация в стране сформировала из данных продуктов полновесную товарную группу. Ранее эти продукты существовали в виде дополнения к широкому ассортименту мясных продуктов.

Актуальность данной темы заключается в том, что, являясь дополнительным ресурсом прежде всего белкового питания, некоторые из субпродуктов обладают высокой пищевой ценностью и используются как в виде натуральных продуктов, так и в качестве сырья для изготовления различных изделий.

Целью данной работы является разработка технологии производства полуфабрикатов из птичьих субпродуктов (шашлыков).

Тема пользы и вреда куриных сердечек в медицинском ракурсе здорового питания совсем недавно начала обсуждаться среди потребителей. Куриные субпродукты используются с древних эпох, но только в наши дни были изучены досконально химический состав куриных сердечек, их калорийность, польза и вред для организма.

Куриное сердце – это одна сплошная мышца, которая богата протеинами и аминокислотами, состоящая из легкоусвояемых и низкокалорийных белков.

По химическому составу куриные сердечки очень богаты полезными микроэлементами и витаминами. В них содержится много кобальта и молибдена, марганца и хрома, цинка и меди, фосфора и железа, магния и натрия, калия и кальция. Содержатся витамины РР, B_6 и B_2, B_1, а также А. Сердечки богаты натрием, который нормализует работу нервной системы, а также регулирует и нормализует артериальное давление. Много в куриных сердечках необходимых человеку аминокислот (изолейцин), регулирующих уровень сахара, а также благотворно влияющих на синтез гемоглобина.

Вкуснейшие блюда, приготовленные из куриных сердечек, особенно ценны при некоторых заболеваниях, например, анемии, а также при нарушениях работы сердечно-сосудистой системы и после перенесенных травм.

В данной теме предложен новый вид шашлыка. Он очень вкусен и очень полезен. Изготовление шашлыка из сердечек заключалось в том, что промытые сердечки мариновались в соевом соусе в течение 4 часов. В маринад также входили растительное масло, сок лимона, черный перец и соль.

Шашлычок из куриных сердечек обладает не только приятным вкусом и ароматом, но и является богатым источником витаминов, минеральных элементов, низкокалорийных белков.

Производство данного вида полуфабриката способствует большему потреблению субпродуктов и удовлетворению населения в ценовой категории. Продукт обладает высокими товарными характеристиками, пищевой и биологической ценностью, отвечающих требованиям функционального питания и всем категориям населения.

ЛИТЕРАТУРА

1. Гущин, В.В. Технология производства полуфабрикатов. М.:Колос, 2002.
2. Рогов, И.А., Забашта, А.Г., Казюлин, Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 2000.

УДК 664.644:[634.18+634.743]

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ И ОБЛЕПИХИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Талутис О.Ю. – студентка
Научный руководитель **– Минина Е.М.**
УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Мучные кондитерские изделия являются основным источником энергии для среднестатистического человека. Углеводы в мучных кондитерских изделиях в основном представлены моно-, дисахаридами и крахмалом. При попадании в организм человека крахмал под действием фермента слюны птиалина, а затем фермента панкреатического сока поджелудочной железы − амилазы, превращается в мальтозу. Мальтоза распадается на 2 молекулы глюкозы, которая хорошо усваивается организмом. Белка мучные кондитерские изделия в среднем содержат от 3 до 10,6%. Белковые вещества в процессе производства кондитерских изделий подвергаются значительным изменениям (денатурация, меланоидинообразование). Образование меланоидинов ведет к ухудшению качества кондитерских изделий и уменьшению биологической ценности изделий за счет связывания аминокислот. Лизин и метионин после соединения с сахарами становятся недоступными для пищеварительных ферментов и не всасываются в желудочно-кишечном тракте. В связи с этим поступающий с пищей белок усваивается только на 84,5% [1].

Для приготовления мучных кондитерских изделий используют различные виды жиров, которые не только увеличивают калорийность, но и улучшают их вкусовые качества, придавая сдобный вкус. В этих