

ПОЛУФАБРИКАТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КРЕВЕТОК

Копоть О. В., Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Креветки – ракообразные из отряда десятиногих (Decapoda). Широко распространены по морям всего мира, многие виды освоили пресные воды. Размер взрослых особей разных представителей варьирует от 2 до 30 см.

Пищевая ценность 100 г креветок: белки – 22 г, жиры – 1 г, зола – 0,9 г, вода – 80 г, калорийность – 97 ккал.

Креветки – продукт очень богатый белком, содержит все незаменимые аминокислоты. Еще креветки в большом количестве содержат йод, необходимый для выработки гормонов щитовидной железы, а также в них есть все жирорастворимые витамины – К, А, Е, D.

В креветках содержится К, Са, Mg, Na, P, Fe, I, Co, Mn, Cu, Mo, F, Zn, а также витамин Е (токоферол), С (аскорбиновая кислота), В₁ (тиамин), В₂ (рибофлавин), В₉ (фолиевая кислота), РР (ниацин), провитамин А (ретинол) и β-каротин.

Креветки – это кладезь белка и минеральных элементов. В креветках йода почти в сто раз больше, чем в говядине.

Креветки содержат кальций, полезный для работы щитовидной железы, иммунной системы, кровотока, работы почек, построения мышечной системы и костной ткани. Калий незаменим для сердечно-сосудистой системы. Цинк влияет на синтез гормонов, улучшает состояние кожи, ногтей. Сера также важна для кожи, волос и ногтей, регулирует функции потовых и сальных желез, повышает иммунитет, снижает аллергические реакции, способствует построению соединительной ткани, в том числе и клапанного аппарата сердца, мембраны венозных и артериальных сосудов, суставных поверхностей.

Благодаря входящему в состав селену и витамину Е, креветки, при регулярном потреблении, препятствуют появлению раковых опухолей. Также в любом виде полезные свойства креветок распространяются на кровеносную систему.

Для аллергиков креветки могут стать альтернативой лекарствам, они снижают вероятность появления аллергических реакций, при том, что сами являются неаллергенным продуктом.

Минеральный состав креветок нормализует обмен веществ,

благоприятно влияет на эндокринную систему, улучшает внешний вид волос и ногтей. Креветки являются незаменимым источником микроэлементов для женщин как в период беременности, так и во время менопаузы.

Во время беременности полинасыщенные кислоты помогают плоду нормально расти и развиваться. Во втором случае, витаминный состав креветок восполняет дефицит микроэлементов в организме женщины.

Нашей разработкой являются рубленые полуфабрикаты с использованием креветок.

Креветки поступают на мясоперерабатывающее предприятие в охлажденном или замороженном состоянии. Далее подвергаются размораживанию ($t 20 \pm 20C$, влажность воздуха не менее 90%). Следующим этапом происходит варка в течении 3-7 мин. Далее происходит очистка и измельчение на волчке (3-5 мм). Добавление измельченных креветок происходит на стадии фаршесоставления полуфабрикатов в количестве 15% от массы основного сырья.

В результате был получен вкусный и многофункциональный продукт, который должен пользоваться спросом у населения.

ЛИТЕРАТУРА

1. Нечаев А. П., Траубенберг С. Е., Кочеткова А. А. Пищевая химия. СПб.: ГИОРД 2007 г. – 640 с.
2. Методические указания «физико-химические основы создания новых видов пищи», кафедрa технологии хранения и переработки животного сырья. – 252 с.
3. <http://edaplus.info/produce/shrimp.html>

УДК 637.123:637.133.1(476)

ВЛИЯНИЕ ЗАМОРАЖИВАНИЯ НА ТЕРМОУСТОЙЧИВОСТЬ МОЛОЗИВА

Лозовская Д. С., Филатова О. Ю., Дымар О. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Современная государственная политика Республики Беларусь в области здорового питания населения направлена на сохранение и укрепление здоровья населения, профилактику заболеваний, в том числе обусловленных неполноценным питанием детей и взрослых. От отечественной пищевой промышленности в настоящее время требуется производство продуктов, обладающих сбалансированным составом и ока-