

также приводит к снижению жира. В целом органолептические свойства продукта при этом находятся на высоком уровне [4].

В настоящее время белковые гидролизаты находят широкое применение в составе пищевых продуктов не только общего, но также специального, диетического и лечебно-профилактического питания с заданными свойствами и высокой пищевой и биологической ценностью.

ЛИТЕРАТУРА

1. Нечаев, А. П. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг. – М.:ГИОРД, 2003. – 446 с.
2. Насонова, В. В. Гидролизаты белка как альтернатива глутамату натрия / В. В. Насонова, Е. К. Туниева // Мясная индустрия. – Москва, 2014. – № 10. – С. 22-24.
3. Максимиок, Н. Н. Перспективы использования белковых гидролизатов для повышения резистентности и продуктивности животных и птиц / Н. Н. Максимиок, А. Н. Денисенко, Р. В. Лысак // Успехи современного естествознания. – 2010. – № 12 – С. 117-118.
4. Закирова, Д. Х. Использование белковых гидролизатов в качестве компонента рецептур в мясных продуктах / Д. Х. Закирова, В. Я. Пономарев // Сборнике трудов конференции «Фундаментальные и прикладные научные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации». – Пенза, 2018. – С. 132-135.

УДК 637.5 – 035.66

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕТРАДИЦИОННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Кивейша С. А., Овсеец В. Ю.

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

Рост производства комбинированных продуктов во многих странах мира связан не только с экономией животного сырья, но и рациональным использованием растительного. В связи с доступностью растительного сырья предоставляются широкие возможности для целенаправленного его использования в качестве добавок при производстве мясопродуктов и как основного компонента комбинированных изделий [1].

Увеличению популярности рубленых полуфабрикатов способствует увеличение численности населения, а также изменение темпов жизни и стереотипов в пользу качества и потребления готовых блюд. Кроме того, немаловажную роль играет также широкий ассортимент продукции.

Выбирая растительные волокна в качестве функциональной добавки к мясным продуктам, руководствуются не только их лечебно-профилактической ценностью, но также и технологическими свойствами, прекрасно сочетающимися с требованиями технологии рубленых полуфабрикатов [2].

Целью исследования было обоснование целесообразности обогащения котлетного фарша растительным сырьем. С этой целью была разработана технологическая схема получения комбинированных фаршей, изучены основные функционально-технологические свойства комбинированного мясного фарша, разработаны рецептуры котлет, обогащенных растительным сырьем, проведена сравнительная оценка их качества.

В качестве растительного сырья решили использовать ростки гороха. Этот продукт имеет низкую калорийность и небольшое количество жиров, но высокое содержание белка, сложных углеводов. Поэтому ростки гороха являются отличным компонентом диетического питания. Пророщенный бобовый в отличие от цельного семени легко усваивается. Кроме того, в составе проростков гороха присутствует множество витаминов и минералов [3].

Но несмотря на прекрасный химический состав ростков гороха, он пока не нашел широкого применения в пищевой промышленности.

В качестве контрольного образца использовалась традиционная рецептура рубленых полуфабрикатов. В качестве растительной составляющей использовали измельченные ростки гороха, которые вносили в количестве 8 и 12 % взамен мясной части фарша.

Для исследования полученных образцов были проведены лабораторные исследования готовой продукции: изучение пищевой и биологической ценности, проведение дегустации для органолептического контроля, проведение микробиологического контроля.

В результате органолептической оценки было выявлено, что добавление ростков гороха явно улучшает сочность котлет. При этом опытные образцы имели приятный вкус, аромат и внешний вид.

При изучении витаминно-минерального состава было выявлено увеличение содержания в полуфабрикатах витамина С (на 14,6 %) и витамина В₁ (21,4 %), а также увеличение содержания таких минеральных веществ, как калий (12 % мг); фосфор (14 %), железо (7 % мг).

Изученные физико-химические и микробиологические показатели показали, что разработанные опытные образцы полностью соответствуют государственному стандарту республики Беларусь

Таким образом, необходимо отметить, что внесение растительных добавок в котлеты позволяют обогатить их витаминами, полноценны-

ми белками, пищевыми волокнами, минеральными веществами. Это позволяет повысить качество выпускаемой продукции, придать ей функциональную направленность и создать продукцию диетического назначения, а также улучшить экономические показатели производства: увеличить объем выработки продукции при одновременном снижении расхода мясного сырья, что позволяет рационально использовать сырье, не усложняя при этом технологический процесс.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ахмедова, Т. П. Использование пищевых волокон для обогащения пищевых продуктов / Т. П. Ахмедова. – Орел: изд-во ОрелГИЭТ, 2012.
2. Коноваленко, О. В. Использование семян чиа в производстве мясных полуфабрикатов / О. В. Коноваленко, О. В. Копоть, Т. В. Закревская // Современные технологии сельскохозяйственного производства. – Гродно: ГГАУ, 2019. – С. 61-63.
3. Каледина, М. В. Функциональные продукты питания / М. В. Каледина, Н. П. Салаткова // Белгородский агромир. – 2014. – № 7 (88).

УДК 637.5 (476)

СВИНАЯ ШКУРКА В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Кирьякова С. И., Закревская Т. В., Копоть О. В.

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

Кто бы мог представить, что обычные свиные шкурки в себе содержат столько незаменимых для организма каждого человека веществ. В них имеется все, что требуется и полезно для здоровья. Речь идет о витаминах, микроэлементах и минералах (никель наряду с оловом, магнием, йодом, марганцем, хромом и т. д.). Безусловным плюсом данного уникального продукта является высокая концентрация всевозможных витаминов, особенно В₁₂, В₂, В₆ и РР, а также макроэлементов наподобие серы, фосфора, калия, цинка, кобальта и меди.

Свиная шкурка содержит в себе высокий уровень жира и натрия. Тем не менее она отличается низким количеством углеводов. Поэтому употребление ее отлично подходит для тех людей, которые страдают болезнью Аткинсона. При этом заболевании они придерживаются специального питания, в рамках которого ограничивается сахар. Таким образом, организмом сжигается жир в обмен на энергию. Это топливо обеспечивает постоянное поступление энергии в течение всего дня. Поэтому человек может чувствовать сытость дольше.