

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 В<sub>12</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub> 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.

Учитывая то, что это продукт животного происхождения, такая шкура является весьма богатым источником белка. Она содержит 28 г этого элемента на одну порцию.

Низкое содержание углеводов. Этот фактор означает, что у человека, который любит такую еду, есть хорошие шансы на то, чтобы сбросить свой вес. При употреблении продуктов с большим количеством углеводов, люди набирают в массу. Таким образом, свиная шкура содержит ноль процентов углеводов.

Наличие здорового жира. Стоит отметить, что жиры в свиной шкурке на 43 % ненасыщенные, и они выступают в форме олеиновой кислоты, которая является натуральным липидом. Находится такое вещество в разных продуктах, имеющих животное происхождение, а также в растительном масле, включая оливковое.

Ссылаясь на разработку Хильмановича Д. И., Закревской Т. В. «Особенности составления фарша для колбасных изделий при использовании в рецептурах заменителей мясного сырья», мы решили разработать рецептуры и приготовить мясные продукты с использованием сушеной свиной шкурки [7].

Мы разработали рецептуры колбасных изделий, полуфабрикатов с использованием сушеной свиной шкурки. Высушенную свиную шкуру измельчили до состояния порошка и добавляли в разные виды мясных изделий в различном процентном соотношении.

Результаты проведенных исследований превзошли все ожидания. Продукты получились качественные, соответствующие требованиям ТПНА.

Были изготовлены вареная колбаса, сыровяленая, сырокопченая, рубленые полуфабрикаты.

Продукты не имеют постороннего привкуса, консистенция – от упругой до твердой, появляется возможность увеличить содержание белка, макроэлементов, витаминов. Таким образом, продукция получается дешевле и многофункциональная.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Гушин, В. В. Технология полуфабрикатов из мяса / В. В. Гушин. – М: Колос, 2002.
2. Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие / В. Я. Пономарев [и др.]; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: КНИТУ, 2016. – 152 с.
3. Шванская, И. А. Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе животного сырья: науч. аналит. обзор/ И. А. Шванская. – М.: ФНГБУ «Росинформагротех», 2015. – 176 с.
4. Большаков, А. С. Технология мяса и мясопродуктов / А. С. Большаков. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 350 с.
5. Нечаев, А. П. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова. – СПб.: ГИОРД 2007 г. – С. 640.

6. FB.ru: <https://fb.ru/article/463125/svinaya-shkurka-polza-i-vred-vliyanie-na-organizm>.

7. Сборник научных статей по материалам XVI международной научно-практической конференции «Современные технологии сельскохозяйственного производства». – Гродно, 2013.

УДК 637.524.2:637.54'659.2 – 035.66

## **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ**

**Кирьякова С. И., Овсеев В. Ю., Копоть О. В.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Проблема питания является одной из важнейших социальных проблем. Жизнь человека, его здоровье и труд невозможны без полноценной пищи. Согласно теории сбалансированного питания, в рационе человека должны содержаться не только белки, жиры и углеводы в необходимом количестве, но и такие вещества, как незаменимые аминокислоты, витамины, минералы в определенных, выгодных для человека пропорциях. В организации правильного питания первостепенная роль отводится мясным продуктам.

В последние годы большинство научных исследований посвящено вопросам разработки комбинированных продуктов питания. Доказана целесообразность совместной переработки животного и растительного сырья для получения продуктов нового поколения, обладающих лечебным и общеукрепляющим действием. Среди таких продуктов наибольший удельный вес занимают мясопродукты с добавлением растительных компонентов.

Растительное сырье, в отличие от мясного, богато макро- и микроэлементами, витаминами, включает клетчатку, пектиновые вещества, т. е. является источником биологически активных веществ, которых не хватает в мясной продукции. Использование растительного сырья при производстве мясных продуктов позволяет не только обогатить их функциональными ингредиентами, повысить усвояемость, но и получить продукты, соответствующие физиологическим нормам питания.

В связи с вышеизложенным разработка рецептуры новых видов вареных колбас с растительными ингредиентами является актуальным и перспективным направлением.