

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.

Целью данного исследования являлась разработка рецептуры вареной колбасы из мяса индейки с добавлением сушеной клюквы и тыквенных семечек.

Разработаны новые рецептуры вареных колбас из индейки с растительными ингредиентами. Для формирования функциональных свойств и снижения себестоимости в рецептуры колбас из индейки были включены растительные компоненты: сушеная клюква и тыквенные семечки.

Мясо индейки, по сравнению с другими видами птиц, содержит незначительное количество холестерина. Оно богато железом, селеном, магнием и калием, содержит витамины РР, В₆, В₁₂, В₂. Высокая пищевая и биологическая ценность белков мяса индейки обусловлена значительным содержанием и оптимальным соотношением незаменимых аминокислот, а коэффициент усвоения белков организмом человека превышает 90 %.

Одной из наиболее перспективных культур для обогащения является клюква. Благодаря своим полезным свойствам, клюква нашла широкое применение при лечении различных заболеваний. Она может положительно воздействовать как на определенные органы и системы, так и улучшить работу всего организма в целом. Ранее на кафедре технологии хранения и переработки животного сырья применяли порошок клюквы при производстве сыровяленых колбас [2], а также при производстве котлет использовали клюквенные выжимки [3].

Также следует отметить перспективу использования тыквенных семечек, которые содержат большое количество питательных веществ. Главное преимущество тыквенных семечек – это высокое содержание цинка. Цинк участвует в большом количестве процессов и реакций, происходящих в организме.

Результаты дегустационного анализа показали, что вареные колбасы по органолептическим показателям соответствуют требованиям нормативных документов и обладают достаточной сочностью. Было выявлено, что введение в фарш вареной колбасы 6 % сушеной клюквы и 7 % тыквенных семечек способствует формированию необходимых функционально-технологических и органолептических показателей готового продукта.

Энергетическая ценность нового изделия ниже таковой контрольного образца на 54 ккал. В разработанных образцах пищевая ценность выше, чем в контроле, по содержанию органических кислот в 2 раза, пищевых волокон – 3,6 раз.

При изучении витаминно-минерального состава наиболее существенно возросло содержание витамина Н (биотин) – почти на 70 % и

витамина С (37 %). В опытном образце возросло содержание магния на 10 %, цинка – на 17 % и хрома – на 14 %. Почти 100 г продукта полностью обеспечивают суточную потребность в цинке и хrome. Из этого следует, что полуфабрикат можно отнести к функциональным продуктам.

При исследовании физико-химических и микробиологических показателей разработанного продукта не было выявлено отклонений от требований нормативных документов.

Таким образом, использование растительных ингредиентов в мясоперерабатывающей промышленности 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.

ЛИТЕРАТУРА

1. Васильева, А. Г. Использование растительных добавок в технологии мясорастительных вареных колбас / А. Г. Васильева. – М.: Современное мясоперерабатывающее производство, 2011.
2. Коноваленко, О. В. Производство сыровяленых колбас с использованием ягодного порошка клюквы / О. В. Коноваленко, О. В. Копоть, Т. В. Закревская // Современные технологии сельскохозяйственного производства. Ветеринария. Зоотехния. – Гродно, 2019. – С. 58-60.
3. Копоть, О. В. Использование растительного сырья при производстве мясных продуктов / О. В. Копоть, Е. В. Шикас, А. С. Якимович // По материалам XVIII Международной студенческой конференции. – Гродно: ГГАУ, 2017. – С. 132-135.
4. Храмова, В. Н. Создание функциональных мясных продуктов с использованием пребиотиков и растительного регионального сырья / В. Н. Храмова, В. А. Долгова, Е. А. Селезнева, Я. И. Храмова. – М.: Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: наука и профессиональное образование, 2014.

УДК 636.087.26:636.085.55

СОЕВЫЙ ШРОТ КАК ОДИН ИЗ ВИДОВ СЫРЬЯ ДЛЯ ОПТИМИЗАЦИИ КОМБИКОРМОВ ПО БЕЛКУ

Ключник А. Л., Жолик Г. А.

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

Соя является одной из бобовых культур способных решить проблему дефицита кормового белка в животноводстве. Среди возделываемых в нашей стране зернобобовых нет другой культуры с таким ценным соотношением протеина, жира, углеводов, минеральных солей и