

гласно ценам магазинов, примерно на 2,5-3,0 руб. за 1 кг, при этом не уменьшая пищевые и биологические качества данного продукта.

На основе проделанной работы и полученных результатов можно с уверенностью заявить, что использование эмульсии из куриных лап позволяет решить многие технологические задачи, касающиеся использования малоценных коллагенсодержащих продуктов домашней птицы, а также позволяет создать новые виды изделий высокого качества при снижении их себестоимости.

ЛИТЕРАТУРА

1. Антипова, Л. В. Использование вторичного коллагенсодержащего сырья мясной промышленности / Л. В. Антипова, И. А. Глотова. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 384 с.
2. Бабич, О. О. Переработка вторичного кератин содержащего сырья и получение белковых гидролизатов на пищевые и кормовые цели / О. О. Бабич // Техника и технология пищевых производств, 2014. – № 4.
3. Копоть, О. В. Использование субпродуктов птицы 2 категории при производстве полуфабрикатов / О. В. Копоть, О. В. Коноваленко, Т. В. Закревская // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сборник научных статей по материалам XIX Международной научно-практической конференции. – Гродно: ГГАУ, 2016. – С. 284-286.
4. Закревская, Т. В. Свойства куриных лапок / Т. В. Закревская. – С. 255-257.

УДК 637.521.4:637.54'659.2 – 035.66

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ

Овсец В. Ю., Копоть О. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Сегодняшние тенденции таковы, что на мировом рынке ежегодно увеличивается спрос на мясо птицы, свинины и говядины. Республика Беларусь как государство, обладающее необходимым потенциалом, стремится отвечать современным требованиям рынка мясной продукции. Рынок мяса и мясопродуктов является один из крупнейших сегментов продовольственной отрасли страны.

Основными задачами мясоперерабатывающей отрасли является создание новых видов мясных продуктов с высокой пищевой ценностью.

Мясо индейки и изготовленные на его основе полуфабрикаты в последние годы набрали большую популярность среди как обычных потребителей, так и большинства производителей. Данное сырье часто включают в диеты, оно легко усваивается, содержит все необходимые для организма питательные вещества, а также менее вредно по сравне-

нию с такими популярными мясными продуктами, как свинина, баранина или говядина. В ранее проведенных исследованиях мы использовали мясо индейки для производства мясных продуктов [1, 2].

Актуальность данной темы заключается в том, что потенциал развития индейководства может явиться важным источником для увеличения производства отечественного мяса и расширения ассортимента продукции.

Целью данной работы является расширение путей использования индейки путем изготовления из них полуфабрикатов, обогащенных растительным сырьем.

Научно-техническая политика государства в области питания должна быть направлена на укрепление здоровья народа. Для выполнения этой задачи необходимо производство доступных пищевых продуктов высокого качества, обогащенных незаменимыми компонентами.

В основе создания обогащенных пищевых продуктов лежит модификация традиционных продуктов, обеспечивающая повышение содержания в них полезных ингредиентов до уровня, соотносимого с физиологическими нормами их потребления.

Для получения продуктов функционального назначения в нашей стране используют различные виды сырья с повышенной биологической активностью. В этом отношении роль продуктов растительного происхождения трудно переоценить. Они являются поставщиками витаминов, ферментов, органических кислот, эфирных масел, пектинов, пищевых волокон, углеводов.

В овощах и фруктах нутриенты находятся в оптимальных соотношениях между собой. Включение овощей и фруктов в рацион способствует выведению из организма вредных веществ.

Разработка новых технологий и производство продуктов питания на базе растительного сырья должно быть приоритетным направлением деятельности технологов пищевой промышленности и общественного питания.

Процесс производства колбасок из мяса индейки с апельсином и сладким перцем включал в себя измельчение основного сырья, перемешивание основного сырья с компонентами согласно разработанным рецептурам, формовку. Далее после доведения до готовности проводилось исследование товароведных характеристик разработанных продуктов, включая органолептический анализ, затем определялись изменения в продукте в процессе хранения, проводился лабораторный анализ нормируемых ГОСТ параметров и исследование экономической эффективности производства продукта.

В ходе исследований было установлено снижение энергетической ценности, в сравнении с контрольным образцом, на 76 ккал (317 кДж). Пищевая ценность разработанного изделия выше, чем у контрольного образца. Было выявлено, что содержание углеводов увеличилось на 13 %, витамина С – на 67 %, витамина А – на 40 %, селена – на 24 %.

При обработке результатов органолептического анализа полуфабрикатов по 5-балльной системе было выявлено, что все предложенные образцы имеют хорошие потребительские свойства. Однако наиболее высокие баллы получил продукт с содержанием 15 % сладкого перца и 10 % апельсина. Все образцы соответствовали стандартам на данный вид продукта.

Результаты микробиологического анализа показали, что полуфабрикаты соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011.

Использование апельсина и сладкого перца в рецептуре позволит обогатить продукт витаминами С и витамином Р, расширить ассортимент продуктов из мяса индейки, а также позволяет создать новый вид комбинированных продуктов питания, что является актуальной задачей.

ЛИТЕРАТУРА

1. Закревская, Т. В. Расширение ассортимента изделий с использованием мяса и субпродуктов птицы / Т. В. Закревская, И. А. Шулицкая. – Гродно: ГГАУ, 2016. – С. 267-269.
2. Копоть, О. В. Использование растительного сырья при производстве колбасных хлебов из индошатины / О. В. Копоть, О. В. Коноваленко, Т. В. Закревская. – Гродно: ГГАУ, 2017. – С. 55-57.
3. Шарипова, А. Ф. Изучение органолептических свойств функциональных продуктов из мяса индейки с применением растительных компонентов / А. Ф. Шарипова, Т. В. Прокудина // Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство. Международная научно-техническая конференция (заочная), 2013. – С. 278-281.
4. Криштафович, В. И. Потребительские свойства полуфабрикатов, выработанных с использованием мяса индейки / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, А. М. Цветкова // Потребительская кооперация. – 2014. – № 3 (46). – С. 69-73.