

воляет создать новый вид продукта, подходящий для лечебно-профилактического и диетического питания.

ЛИТЕРАТУРА

1. Мартинчик, А. Н. Питание человека (основы нутрициологии) / А. Н. Мартинчик, И. В. Маев, А. Б. Пегухов. Под редакцией А. Н. Мартинчика. – М: ГОУ ВУНМЦ МЗ РФ, 2002. – 576 с.
2. Ковалев, А. А. Гигиена питания: учебник для студентов высших учебных заведений / А. А. Королев. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 528 с.
3. Попова Я. А. Пищевая и биологическая ценность крольчатины: особенности анатомических участков, совершенствование разделки тушек, ассортиментные линейки продуктов функционального назначения: дис. канд. тех. наук: 05.18.04. – Воронеж, 2019. – 190 с.
4. Тюрина, Л. Е. Табаков технология производства продуктов питания / Л. Е. Тюрина, Л. А. Рябинина. – Красноярск: Красноярский государственный аграрный университет, 2013. – 106 с.

УДК 637.524:639.512(476)

КРЕВЕТКИ – ДОСТОЙНЫЙ ЗАМЕНИТЕЛЬ МЯСА

Овсеев В. Ю., 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.

Если голова креветки черная, значит креветка плохая. Если на креветке имеются белые полосы, значит она где-то перемерзла и ее тоже брать нельзя. Если панцирь сухой, значит креветка старая.

Идеальная креветка должна быть слегка влажная, без белых пятен, приятного цвета.

Черные пятна и черные кольца на лапках означают, что креветка старая или испорченная. Если на креветке есть желтые пятна или бугры, значит ее химическим раствором пытались избавить от черных пятен. Если на креветке есть сухие белые места, значит она перемороженная.

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

Креветки – это продукт, который очень богат белком. Соответственно, они содержат все незаменимые аминокислоты. Еще креветки в большом количестве содержат йод, необходимый для выработки

гормонов щитовидной железы. А также в них есть все жирорастворимые витамины: витамин 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, кроветворения, работы почек, построения мышечной системы и костной ткани; калий, незаменимый для сердечно-сосудистой системы; цинк, который влияет на синтез гормонов, улучшает состояние кожи, ногтей; сера важна для кожи, волос и ногтей, регулирует функции потовых и сальных желез, повышает иммунитет, снижает аллергические реакции, способствует построению соединительной ткани, в т. ч. 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, притом 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 менструации.

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

Добавление креветок в колбасные изделия.

Креветки поступают на мясоперерабатывающее предприятие в охлажденном или замороженном состоянии. Далее подвергаются размораживанию ($t = 20 \pm 2$ °С, влажность воздуха – не менее 90 %). Следующим этапом происходит варка в течение 3-7 минут. Далее происходит очистка и измельчение на волчке (3-5 мм). Добавление измельченных креветок происходит на стадии фаршесоставления вареных колбас в количестве 15 % от массы основного сырья.

ЛИТЕРАТУРА

1. Нечаев, А. П. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова. – СПб.: ГИОРД 2007 г. – С. 640.
 2. Методические указания «Физико-химические основы создания новых видов пищи», кафедра технологии хранения и переработки животного сырья. – С. 252.
 3. <http://edaplus.info/produce/shrimp.html>.
- УДК 613.288

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СЛИВОЧНОГО МАСЛА, ВЫРАБОТАННОГО В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ И РЕСПУБЛИКЕ УЗБЕКИСТАН

Павлистова Н. А.

УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий»
г. Могилев, Республика Беларусь

Сливочное масло – продукт, получаемый из коровьего молока. Основой существующих технологий сливочного масла являются сложные физико-химические процессы, происходящие при термомеханической обработке сливок, а именно – изменение агрегатного состояния глицеридов молочного жира и разрушение прочных липопротеиновых оболочек жировых шариков.

В Республике Беларусь и в Республике Узбекистан сливочное масло производят двумя способами: методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок в масло [1].

По производству сливочного масла Беларусь прочно заняла мировое лидерство по его поставкам на внешний рынок. Собственная потребность в сливочном масле закрывается полностью. Узбекистан производит лишь 50 % требуемого объема масложировой продукции, в основном занимаясь импортом сливочного масла из других стран [2].

Целью проводимых исследований было проведение сравнительного качественного анализа образцов сливочного масла, выработанного способом сбивания в Республике Беларусь и в Республике Узбекистан, а также исследование показателей качества данных образцов сливочного масла в процессе хранения.

Объектом исследования являлось сладкосливочное масло разных производителей. Для исследования было взято масло сладкосливочное несоленое «Брест-Литовск» (Республика Беларусь) и масло сладкосливочное несоленое торговой марки «Савушкин» (Республика Беларусь); масло сладкосливочное несоленое торговой марки «Bravo» (Республика Узбекистан) и масло сладкосливочное несоленое торговой марки «Vita Milk» (Республика Узбекистан).