

California Gold Nutrition, Now Foods, Chidlife, NutriCare International, Nature's Sunshine Products, США [4, 5].

Подводя итог вышеизложенному, можно отметить, что молокоперерабатывающая отрасль Республики Беларусь динамично развивается и идет в ногу со временем. Все перечисленные выше тренды характерны и для нашей республики.

ЛИТЕРАТУРА

1. Молозиво коров – перспективное сырье для производства пищевых продуктов / С. А. Леонтьева [и др.] // Индустрия питания. – 2021. – Т. 6, № 2. – С. 23-33.
2. Смыков, И. Т. Дайджест передовых молочных технологий / И. Т. Смыков // Молочная промышленность. – Молочная промышленность, 2023. – № 5. – С. 25-29.
3. Тренды в молочной промышленности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://miltex.by/articles/health-lifestyle/trends/>. – Дата доступа: 23.01.2025.
4. Composition and properties of bovine colostrum: a review / B. A. McGrath [et al.] // Dairy Science a. Technology. – 2016. – Vol. 96. – P. 133-158.
5. Insights into the research trends on bovine colostrum: beneficial health perspectives with special reference to manufacturing of functional foods and feed supplements / R. Mehra [et al.] // Nutrients. – 2022. – Vol. 14, № 3. – Art. 659.

УДК 637.5.022.39

ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ДОБАВЛЕНИЯ СУПЕРФУДОВ В МЯСОПРОДУКТЫ

Овсеец В. Ю.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

С увеличением интереса потребителей к здоровому образу жизни и питанию производители продуктов питания активно ищут новые инновационные методы усовершенствования своих товаров. Одним из направлений в этой области является добавление суперфудов – ингредиентов, обладающих высокой концентрацией питательных веществ и полезных свойств, в мясные изделия. Данная статья посвящена исследованию влияния таких добавок на мясопродукты, включая их питательную ценность, органолептические характеристики и возможные проблемы.

Суперфуды – это продукты, богатые витаминами, минералами, антиоксидантами и другими полезными веществами. К числу наиболее известных суперфудов можно отнести семена чиа, киноа, спирулину, морские водоросли, ягоды асаи и голубики, каждый из которых обладает уникальными достоинствами. Например, семена чиа богаты омега-3 жирными кислотами, что является важным для здоровья сердечно-сосудистой системы. Киноа представляет собой ценный источник растительного белка и включает все девять незаменимых аминокислот. Спирулина,

известная своим высоким содержанием белка и витаминов, может оказывать положительное воздействие на общее состояние здоровья.

Интеграция суперфудов в мясопродукты способствует увеличению их питательной ценности, позволяя производителям предлагать потребителям более здоровые альтернативы традиционным мясным продуктам. Это также отвечает на растущий интерес к функциональным продуктам питания.

Тем не менее добавление суперфудов может влиять не только на содержание питательных веществ, но и на органолептические характеристики мясных изделий. Это влияние может быть как положительным, так и отрицательным. Например, некоторые суперфуды, такие как спирулина, могут придавать мясным продуктам уникальный вкус и аромат, что может быть воспринято потребителями по-разному. С другой стороны, ягоды, такие как асаи и голубика, способны значительно улучшить вкус и добавить привлекательный цвет, что может повысить конкурентоспособность продукта на рынке.

Кроме того, текстура мясных изделий также подвержена изменениям из-за добавления растительных компонентов. Семена чиа, обладая гелирующими свойствами, могут помочь сделать продукт более сочным. Но модификации текстуры могут изменить общее восприятие продукта у потребителей.

Несмотря на все преимущества, ввод суперфудов в мясопродукты может сопровождаться некоторыми проблемами. Во-первых, необходимо учитывать риск аллергических реакций у потребителей на определенные ингредиенты, такие как морские водоросли, которые могут вызывать реакции у людей с аллергией на йод. Кроме того, стоимость добавления суперфудов может увеличить цену конечного продукта, что способно повлиять на его спрос на рынке. Потребители могут не всегда быть готовы платить больше за продукты с добавлением суперфудов, если они не осознают их преимущества.

Также важно проводить исследования, чтобы убедиться в безопасности и эффективности нововведений, связанных с добавлением суперфудов в мясопродукты.

В заключение, исследование влияния добавления суперфудов в мясные изделия открывает новые горизонты для производителей и ориентировано на удовлетворение потребностей современных потребителей. Обогащение мясных изделий суперфудами может значительно повысить их питательную ценность, предложить функциональные продукты и улучшить органолептические характеристики. Однако успешная интеграция суперфудов в мясной рынок требует учета возможных проблем и ограничений, связанных с их использованием. В конечном итоге, такой

подход может стать важной частью стратегии по созданию здоровых и инновационных продуктов питания.

ЛИТЕРАТУРА

1. Продукты с растительными добавками для здорового питания / А. Т. Васюкова [и др.] // Пищевая промышленность. – 2019. – № 12. – С. 72-75.
2. Прянишников, В. В. Инновационные технологии в мясопереработке: монография / В. В. Прянишников, А. В. Ильтяков, Г. И. Касьянов. – Краснодар: Экоинвест, 2011. – 164 с.
3. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами / А. А. Кухаренко [и др.] // Пищевая промышленность. – 2008. – №5. – С. 62-64.
4. Современные тенденции и перспективы развития функциональных продуктов на основе мяса с добавлением пищевых волокон / Д. И. Шишкина [и др.] // Инновации и инвестиции. – 2021. – № 4. – С. 199-202.

УДК 637.5.03035.66

ТЕХНОЛОГИИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЛИПОФИЛЬНЫХ ВИТАМИНОВ В МЯСОПРОДУКТАХ

Овсец В. Ю.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

С учетом увеличения интереса потребителей к здоровому питанию и функциональным продуктам, обогащение мяса липофильными витаминами становится актуальной темой для исследований и производства. Липофильные витамины, такие как витамины А, D, Е и К, играют важную роль в поддержании здоровья человека, обеспечивая нормальное функционирование метаболических процессов. В данной статье рассматриваются технологии использования липофильных витаминов в производстве мясных продуктов, их влияние на качество и питательную ценность, а также потенциальные преимущества и вызовы данной практики.

Липофильные витамины являются важными микроэлементами, которые растворяются в жирах и играют ключевую роль в различных физиологических процессах. Например, витамин А отвечает за здоровье кожи и зрения, витамин D способствует усвоению кальция и поддержанию здоровья костей, витамин Е является мощным антиоксидантом, а витамин К играет важную роль в свертывании крови.

Наиболее распространенными источниками липофильных витаминов являются растительные масла, молочные продукты, яйца и жирные виды рыбы. Однако часто в рационе современных потребителей недостаточно этих ведущих источников витаминов, что подчеркивает необходимость их обогащения в мясных продуктах.

Технологические аспекты