

О ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГОРОХА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Ветошкина О.А.

**Научный руководитель – Василенко З.В., д.т.н., профессор
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

При производстве мясной продукции для расширения ассортимента и повышения качества готовых изделий широко используют различные немясные белковые ингредиенты, в том числе растительного происхождения, которые позволяют скорректировать технологические свойства сырья и улучшить качество готового продукта.

По содержанию белка и сбалансированности аминокислотного состава наиболее близки к мясу бобовые растения. Республика Беларусь обладает собственным источником полноценного белка растительного происхождения в виде гороха различных сортов.

Горох – это хорошо усваиваемый растительный продукт, который является одним из ценных источников белка среди овощных культур. Семена различных сортов гороха содержат до 30 % белка, углеводы представлены в основном крахмалом (до 40-50%), сахарами (4-10%) и клетчаткой (до 10%). Белки гороха обладают высоким содержанием триптофана, лизина, фенилаланина, тирозина и лимитированы лишь по метионину и цистину. Горох не является генетически модифицированным продуктом, а также не является аллергеном.

Пищевая и энергетическая ценность гороха сушеного представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Пищевая и энергетическая ценность сушеного гороха в 100 г

	Пищевая ценность, г	Калорийность, ккал	Энергетический баланс, %
Белки	20,5	82	26,2
Жиры	2	18	5,7
Углеводы	53,3	213,2	68,1

Однако белковые продукты переработки семян гороха имеют низкие функциональные свойства и потребительские характеристики.

Поэтому разработка технологии, включающей устранение негативных функциональных и потребительских характеристик белковых продуктов переработки семян гороха и производство комбинированных изделий с использованием модифицированного сырья приобретает особую актуальность и может способствовать увеличению объемов производства полноценных продуктов питания, а также позволит снизить себестоимость мясных изделий с использованием разработанной добавки.

Таким образом, полученные данные показывают возможность использования гороха в качестве частичной замены мясного сырья при производстве мясных продуктов.