

ВЛИЯНИЕ ПЮРЕ ИЗ ВЫЖИМОК ЯГОД КЛЮКВЫ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

**Василенко З.В., Могилевчик Н.А., Федорова И.П., Сорока Д.И.
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Беларусь**

В связи со сложной экологической ситуацией в мире большое значение приобретает проблема здорового питания населения, одним из путей решения которой является расширение ассортимента продуктов с использованием нетрадиционных видов пищевого сырья с высоким содержанием биологически активных веществ.

Мясо и мясные продукты являются наиболее ценными в пищевом отношении и наиболее востребованными продуктами питания, так как снабжают человеческий организм необходимыми для его функционирования животными белками.

В последние годы питание населения стало характеризоваться избыточным потреблением жиров на фоне дефицита пищевых волокон, витаминов, макро- и микроэлементов. Существенное снижение энергозатрат человеческого организма, а также качества потребляемой пищи, приводят к постоянно растущему дефициту микронутриентов в рационе питания населения [1].

Введение в рецептуру продуктов компонентов, придающих лечебные и профилактические свойства и оказывающих существенное влияние на качественный и количественный состав рациона питания человека, позволяет эффективно решить проблему профилактики алиментарно зависимых заболеваний.

Учитывая сказанное выше, авторами была предпринята попытка создания мясопродукта функционального назначения, содержащего комплекс природных биологически активных веществ, обладающих антиоксидантным и капилляроукрепляющим действием.

В качестве растительной добавки, содержащей биологически активные вещества, использовали пюре из выжимок ягод клюквы, полученное по разработанной авторами технологии.

За основу технологии приготовления контрольного образца была принята технология и рецептура зраз рубленых № 734 [2].

Пюре из выжимок ягод клюквы вводили в рецептуру котлетной массы в количестве от 5 до 20% к массе мяса и исследовали влияние вводимого пюре на показатели качества котлетной массы. Образец с пюре в количестве 20% был исключен на начальном этапе исследований по органолептическим показателям (видны частички пюре).

Одним из важных показателей качества являются значения рН среды полученных образцов. Результаты исследований значений рН среды представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Значения рН среды образцов котлетной массы

Наименование образцов	Количество вводимого пюре выжимок ягод клюквы, % к массе мяса			
	0	5	10	15
сырой п/ф	6,24	5,75	5,44	5,28

Исходя из данных, представленных в таблице 1, видно, что при добавлении пюре от 5 до 10% значение рН среды сдвинулось до значения 5,44, что соответствует значению рН изоэлектрической точки белка мяса миозина. При добавлении пюре в количестве от 10 до 15% значение рН среды сдвинулось еще в более кислую сторону. Это связано с высокой кислотностью пюре из выжимок ягод клюквы. В этих условиях дегидратация белков снижается и готовый продукт получается более сочным и нежным [3].

В полученных образцах определяли водосвязывающую способность котлетной массы. Данные исследований ее водосвязывающей способности представлены на рисунке 1.

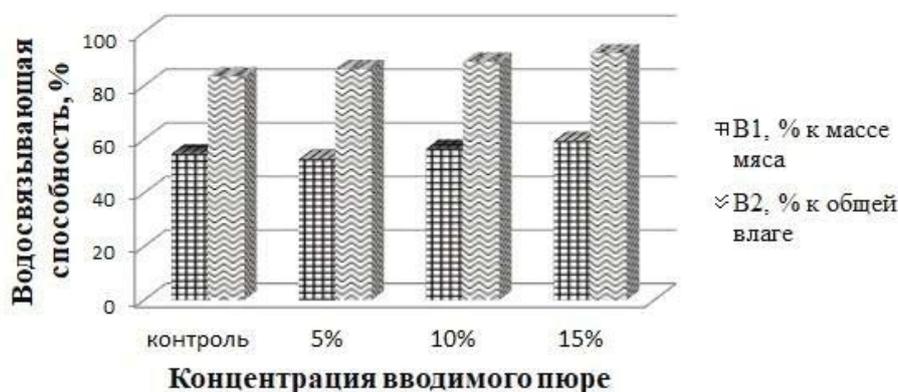


Рисунок 1 – Зависимость водосвязывающей способности котлетной массы от концентрации пюре из выжимок ягод клюквы

Из данных, представленных на рисунке 1 видно, что при добавлении пюре из выжимок ягод клюквы в количестве от 5 до 15% водосвязывающая способность увеличивается по сравнению с контрольным образцом на 2,8% при добавлении 5% пюре, а при добавлении 15% – на 8,7%.

Проведенные исследования показали, что введение пюре из выжимок ягод клюквы в рецептуру котлетной массы из мяса птицы смещает значения рН среды мясных полуфабрикатов в кислую сторону и способствует улучшению показателей качества готовых изделий.

Учитывая полученные результаты, определена возможность использования пюре из выжимок ягод клюквы при разработке технологии и рецептуры изделий из котлетной массы из мяса птицы.

Литература

1. Тутельян В. А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. Справочное руководство по витаминам и минеральным веществам. / В.А. Тутельян, В.Б. Спиричев, Б.П. Суханов, В.А. Кудашева.– М.: Колос, 2002. – 424 с.
2. Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания / сост. Г.И. Василега, Н.В. Василькова, И.А. Савкина. – Минск: НИЦ-БАК, 2016. – 661 с.
3. Рогов И.А. Дисперсные системы мясных и молочных продуктов. / И.А. Рогов, А.В. Горбатов, Свинцов В.Я. – М.: Агропромиздат, 1990. – 378с.