

ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ТЫКВЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Колядко Г.А., Николаева Ю.А.

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,
Стефаненко Н.В., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Анализ отечественных и зарубежных литературных источников показывает, что, несмотря на широкое использование искусственных структурообразователей и добавок в технологии мясопродуктов, при их применении возникает ряд проблем практического, медико-биологического и этического характера. В частности, имеется вероятность образования непредсказуемых реакций и химических соединений с возможной токсикологической опасностью, особенно под воздействием высоких температур. Кроме того, добавки химического происхождения в большинстве случаев вызывают у потребителей психологический протест, в связи с чем в настоящее время во многих странах имеется тенденция к применению пищевых добавок природного, естественного происхождения.

Нами исследована возможность и целесообразность использования в технологии мясопродуктов разнообразных овощей, фруктов, грибов, плодов. Доказано, что введение в состав мясных изделий нетрадиционных растительных культур (тыква, картофель, свекла, помидоры, морковь) дает возможность создавать активные в биологическом отношении аминокислотные комплексы, обеспечивающие физиологическую полноценность и высокую усвояемость аминокислот, а также позволяет оказывать существенное влияние на органолептические показатели, структурно-механические свойства готовой продукции, ход реакций цветообразования, окисления и др.

Тыква относится к числу наиболее ценных овощных культур. Её диетическая и лечебная ценность связана с высоким содержанием β -каротина (около 4,61 мг/100г продукта), витамина С (10,0–50,0 мг/100г продукта), пектина (0,5-0,6%) и других пищевых волокон, минеральных веществ.

Анализируя технологические возможности использования тыквы при производстве мясопродуктов можно выделить в качестве перспективного следующее направление: производство рубленых полуфабрикатов (котлеты, шницели и т. п.). Приготовление модельных образцов и их органолептическая оценка показывает, что замена до 10 % мясного сырья мякотью тыквы не сказывается на органолептических показателях и выходе готового продукта. Тыква не имеет выраженного аромата и поэтому практически не оказывает влияния на аромат мясных продуктов. При включении в рецептуру полуфабрикатов на фаршевой основе мякоти тыквы происходит снижение энергетической ценности готового продукта, обогащение готового блюда β -каротином, витаминами и микроэлементами, а также пектиновыми веществами. Это позволяет рекомендовать использовать такие продукты в питании детей, людей пожилого возраста, больных с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.