

О РАСШИРЕНИИ АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ОСТЕОПОРОЗА

Тарайкович В.А., Черная С.С.

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,
Березнева Т.В., к.т.н., доцент**

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Из факторов питания, имеющих особое значение для поддержания здоровья людей, важная роль принадлежит регулярному снабжению организма минеральными веществами. При недостаточном поступлении кальция, а также при нарушении его всасывания в организме, развивается состояние кальциевого дефицита и, как следствие, – остеопороз. При этом медицина рекомендует использовать кальцийсодержащие препараты, которые плохо усваиваются организмом, и могут накапливаться в почках. В связи с чем, в настоящее время наблюдается тенденция отказа от искусственных пищевых добавок и замена их натуральными добавками.

С целью расширения ассортимента мясопродуктов с повышенным содержанием кальция в работе исследовалась возможность использования натуральной кальцийсодержащей добавки, разработанной на кафедре ТПОПМ, в рецептуре и технологии новой вареной колбасы. Для этого в работе изучили способ введения натуральной кальцийсодержащей добавки в рецептуру вареной колбасы и определили её оптимальную концентрацию в разрабатываемом мясопродукте.

Установлено, что с повышением концентрации кальцийсодержащей добавки в рецептуре происходит увеличение влагосвязывающей способности модельных фаршей. При увеличении содержания добавки на 20% - выход продукта увеличивается на 8 %.

Однако, анализ характеристики органолептических свойств разработанной вареной колбасы показал, что требуемому качеству отвечают изделия, содержащие 10% добавки к основным материалам и сырью. При данной концентрации органолептические свойства готового продукта, а также и его физико-химические показатели соответствуют требованиям, предъявляемым к готовым вареным колбасным изделиям. Продукт имеет светло-розовый цвет на разрезе, плотноватую консистенцию, сочный, не имеет бульонных отеков, оболочка плотно прилегает к фаршу. Дальнейшее же увеличение содержания кальцийсодержащей добавки в рецептуре колбасы приводит к уплотнению консистенции продукта и появлению выраженного постороннего привкуса, что недопустимо