

УДК 637.52.04/07:[664.87+634.1]

**ВЛИЯНИЕ СУБПРОДУКТОВО-КРУПЯНОЙ КОМПОЗИЦИИ
НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Василенко З.В., Стефаненко Н.В., Андреева И.И., Тарасенко И.В.
Могилёвский государственный университет продовольствия
Белорусско-Российский университет
г. Могилёв, Беларусь**

В рационах питания взрослого и детского населения нашей республики в значительной степени наблюдается белковая и витаминная недостаточность, снижено содержание грубой пищи растительного и животного происхождения, фруктов и ягод. В связи с этим проявилась тенденция создания научно обоснованных технологий и рецептур продуктов питания, обогащённых белковыми и полисахаридными компонентами, производимыми из натурального сырья (препараты животного и растительного белка, свиная шкурка, природные полисахариды, овощи и плоды).

В ряде исследовательских работ последних лет доказана целесообразность включения в состав мясных рубленых изделий различных добавок, представляющих собой специально подобранные бинарные либо многокомпонентные композиции. Использование подобных добавок способствует обогащению готовой продукции незаменимыми аминокислотами, пищевыми волокнами, витаминами, макро- и микроэлементами и, кроме того, обеспечивает определенную экономию сырьевых ресурсов.

В настоящей работе была изучена возможность включения в состав мясных рубленых изделий из котлетной массы бинарной композиции, состоящей из легкого крупного рогатого скота и пшеничных хлопьев в соотношении 1:1,2 ÷ 1:1,6.

Предварительно осуществляли модификацию свойств легкого крупного рогатого скота путем массажиравания его в присутствии рассола (0,006% нитрита натрия, 3%

поваренной соли) в течение 30 мин и последующей варки при жидкостном коэффициенте 1:1,5 с подкислением среды до pH 5,0. Такая подготовка обеспечивает снижение потерь массы легкого при варке, повышение сочности, сохранение и стабилизацию окраски данного субпродукта.

Подготовку второго компонента субпродуктово-крупяной композиции - пшеничных хлопьев - осуществляли путем их варки в воде при жидкостном коэффициенте 1: 5 в течение 5 – 7 мин. Способ подготовки пшеничных хлопьев был выбран на основании сравнения органолептических характеристик готовых изделий с хлопьями в сыром и в отварном виде.

Результаты эксперимента показали, что включение указанных композиций в мясные рубленые изделия в количестве 30-33% от рецептурного состава позволяет снизить на 16 % рецептурное содержание говядины и полностью исключить из рецептуры хлеб, не оказывая заметного влияния на органолептические и физико-химические показатели, а также структурно-механические характеристики и выход. Мясные рубленые изделия с субпродуктово-крупяной композицией можно отнести к продукции функционального назначения, учитывая повышенное содержание в их составе пищевых волокон, как животного (источник – легкое крупного рогатого скота), так и растительного (источник – пшеничные хлопья) происхождения.