

ПАШТЕТЫ С РАСТИТЕЛЬНОЙ КОМПОЗИЦИЕЙ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Усанова Е.И.

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,
член-корреспондент НАН Беларуси**

Березнева Т.В., к.т.н., доцент

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

Производство мясных продуктов высокой пищевой ценности, обладающих функциональными и профилактическими свойствами одно из приоритетных направлений пищевой технологии XXI века. В настоящее время для рациона питания современного человека характерен дефицит пищевых волокон. Атеросклероз, гипертония, диабет – результат недостатка пищевых волокон. В ряде стран их дополнительно вводят в продукты питания, что благотворно действует на метаболизм углеводов желудочно-кишечного тракта человека, предотвращает развитие онкологических заболеваний, а также стимулирует деятельность сердечно-сосудистой и пищеварительной систем.

В работе ставилась цель: разработать мясной паштет с растительной композицией (облепиховый шрот, имеющей высокую биологическую ценность, и разработанного ранее картофельного полуфабриката с высокими желирующими свойствами), который может быть рекомендован в питании широких слоев населения.

Способ подготовки высушенной облепихового шрота был выбран на основании сравнения органолептических характеристик готовых изделий с тонко измельченным растением в сухом и в предварительно замоченном виде и данных исследования их технологических свойств. Установлено, что подготовку шрота необходимо осуществлять путем его тонкого измельчения и введения в рецептуру в сухом виде.

Результаты исследований по определению оптимального количества растительной композиции в составе модельных фаршей, свидетельствовали о том, что введение ее оказывает положительное влияние на показатели качества модельных фаршей, происходит увеличение влагосвязывающей способности фаршей. При введении в состав модельного фарша композиции в количестве 25 % - содержание влаги увеличивается всего на 2,6 %, в то время как, содержание связанной влаги возрастает на 12,0 % к массе образца и на 11,7 % к общей влаге, выход изделия увеличивается на 16,5 %.

Однако, введение в состав модельного фарша растительной композиции (шрот – картофельный полуфабрикат) ограничено, при введении ее свыше 20%, она негативно влияет на органолептические показатели мясных паштетов: консистенция их уплотняется, изделия приобретают кисловатый привкус облепихи и специфический привкус. В связи с этим, оптимальным содержанием растительной композиции в составе модельного фарша для производства мясных паштетов было принято 20 %. При данной концентрации растительной композиции органолептические свойства готового продукта, а также и его физико-химические показатели соответствовали требованиям, предъявляемым к готовым мясным паштетам.

На основании проведенных исследований, установлено, что разработанная растительная композиция обеспечивает: повышение влагосвязывающей способности мясных фаршевых систем; увеличение выхода готовой продукции, снижение ее

себестоимости; повышение биологической ценности готовой продукции и возможность ее применение в профилактическом питании.

Разработанный нами мясной паштет с растительной композицией (облепиховый шрот – картофельный полуфабрикат) может быть рекомендован в качестве функционального продукта в профилактическом питании населения.

УДК 664.633.367

ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБЛЕПИХОВОГО ШРОТА В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСОПРОДУКТОВ

Усанова Е.И.

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор, член-корреспондент
НАН Беларуси, Березнева Т.В., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Актуальной задачей для мясной промышленности на современном этапе является увеличение выпуска готовой мясной продукции и улучшение ее качества. При этом возрастает необходимость создания функциональных мясных продуктов с дополнительными функциями, полезными питательными и физиологическими характеристиками. Поэтому актуальными являются работы по созданию технологий продуктов, обогащенных функциональными ингредиентами, которые приносят пользу здоровью человека, повышают его сопротивляемость заболеваниям, улучшают многие физиологические процессы в организме.

Мясо и мясные продукты являются источником полноценных белков и витаминов группы В, но не содержат пищевых волокон, витамина С, каротиноидов, биофлавоноидов, мало токоферолов и полиненасыщенных жирных кислот.

Растительное сырье в отличие от мясного богато макро- и микроэлементами, витаминами, включает клетчатку, пектиновые вещества, т.е. являются источником биологически активных веществ, которых не хватает в мясной продукции.

Использование растительного сырья при производстве мясных продуктов позволяет не только обогатить их функциональными ингредиентами, повысить усвояемость, но и получить продукты, соответствующие физиологическим нормам питания, способные снизить риск воздействия неблагоприятных внешних факторов на организм человека.

В связи с этим, необходим поиск новых источников биологически активных веществ природного происхождения, включая нетрадиционные.

К таким нетрадиционным источникам можно отнести облепиховый шрот, получаемый после отделения масла. По данным различных авторов, в шроте остается целый комплекс биологически активных веществ: 28 % белка, 2,4 % сахара, 32 % пищевых волокон, 19,5-20,5 % клетчатки, 1,54-1,6 % пектиновых веществ; минеральных веществ (мг в 100 г): кальция - 118, магния – 112, меди – 0,58, железа – 22,2, цинка – 8,2, натрия – 29,2, калия 11,3, фосфора – 54,4; витаминов (мг на 100 г): В₁ – 0,4, В₂ – 0,25, РР – 1,9, С – 22,5, Р – 1050, В – каротин - 0,11.

Богатый химический состав обезжиренного облепихового шрота позволяет рассматривать его в качестве добавки, обладающей широким спектром физиологического и технологического воздействия и способной повысить пищевую ценность готового пищевого продукта.