

РАЗВИТИЕ АССОРТИМЕНТА ОБОГАЩЕННЫХ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Гудкова В.В.

Научный руководитель – Болотко А.Ю., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Одним из основных направлений национальной политики в области здорового питания является создание функциональных продуктов, обеспечивающих достаточное поступление в организм человека необходимых нутриентов и способствующих его защите от неблагоприятных условий окружающей среды. Однако при всем богатстве химического состава в мясных продуктах недостаточное количество микронутриентов, которые должны регулярно поступать в организм человека в соответствии с его физиологической потребностью в течение всей жизни.

В связи с тем что отечественными и зарубежными учеными доказана актуальность комплексного использования белков животного и растительного происхождения, авторы искали новые возможности применения растительного сырья при производстве мясных рубленых полуфабрикатов. Проведенный поиск и анализ литературных источников, специализированных и реферативных журналов позволил выделить ряд направлений, по которым наблюдается развитие ассортимента мясорастительных полуфабрикатов:

- обогащение мясосодержащих продуктов пребиотиками типа лактулозы;
- использование гидроколлоидов (крахмал, конжак и др.). Конжак (коньячная камедь) относительно недавно появился на рынке, но уже привлек к себе внимание благодаря своим уникальным вязкостным характеристикам;
- использование в технологии мясных продуктов бинарных систем, содержащих 9-10 % нативного картофельного крахмала и 0,3-0,5 % конжака и гидратируемых в присутствии 2 %-ного NaCl, при этих условиях получаемые гели обладают стабильными и наиболее выраженными прочностными характеристиками, упругостью, эластичностью, а также низкой синергической способностью;
- использование ягодного сырья (жом клюквы, брусники и др.), включающего физиологически активные ингредиенты — пищевые волокна, витамины, минеральные элементы и полифенольные соединения. При всех положительных качествах вторичного ягодного сырья необходимо отметить его сезонность и высокую влажность, что сокращает сроки хранения;
- обогащение пищевыми волокнами, полученными на основе плодовых культур (тыква, свекла, яблоко).

В настоящее время сложно удивить потребителя многообразием продуктов, содержащих физиологически активные компоненты пищи. Обогащать следует прежде всего продукты, доступные всем группам населения и регулярно используемые в повседневном питании, к ним относятся полуфабрикаты. Выявлены наиболее перспективные направления, а именно использование районированного в Республике Беларусь растительного сырья (сныть, люцерна, зародыши пшеничные) как источника пищевых волокон. Был проведен сравнительный анализ данных культур, выявлены преимущества и недостатки (кормовые культуры, противопоказания), по которым планируется разработка комбинированных рубленых мясорастительных полуфабрикатов, в т.ч. для организации питания в учреждениях образования.