

**ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОГО АНТИБАКТЕРИАЛЬНОГО ИЛИ
БАКТЕРИОСТАТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ПРЕПАРАТА «МИЛЕКОНС»
НА ПРИМЕРЕ МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ**

З.В. Василенко, В.В. Редько, Т.А. Самулева

**Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Исследование возможного антибактериального и/или бактериостатического действия препарата «Милеконс» было выполнено на примере мясных рубленых изделий из котлетной массы (биточков).

Для реализации эксперимента был построен план 2^2 , имеющий следующие параметры: входной параметр А – содержание препарата «Милеконс» в полуфабрикate, % к массе; входной параметр В – продолжительность хранения полуфабриката при температуре хранения $(4\pm 2)^\circ\text{C}$; выходные параметры – показатели КОЕ и мицелиальной микрофлоры (дрожжи, плесени, грибы).

«Милеконс» вводили в состав мясных рубленых изделий из котлетной массы в количестве от 1 до 10 % к массе полуфабриката. На протяжении исследуемого диапазона концентраций «Милеконса» наблюдалось заметное снижение роста показателей КОЕ и мицелиальной микрофлоры за период хранения полуфабрикатов при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ в течение 18 часов.

В условиях оптимальной концентрации «Милеконса» дрожжевая микрофлора не наблюдалась в полуфабрикатах на протяжении 36 часов хранения при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$.

На следующем этапе работы был исследован микробиологический статус готовой продукции (биточков), изготовленной из полуфабрикатов, предварительно подвергшихся хранению в течение 18 часов при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ и последующему выдерживанию на мармите в течение 1,5 – 3 часов. К концу цепочки наблюдения в эксперименте были получены следующие результаты: изделия, приготовленные без «Милеконса», имеют показатель КОЕ в 1,3 раза превышающий допустимое значение, тогда как изделия с оптимальной концентрацией препарата – показатель КОЕ 1,9 раза ниже допустимого значения, что свидетельствует о выраженном антибактериальном действии исследуемого препарата «Милеконс».

РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА БЛЮДА «САМБУК»

З. В. Василенко, Н.А. Могилёвчик, Ю.В. Журавская

**Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

На кафедре «Технология продукции общественного питания и мясопродуктов» изучались структурно-механические характеристики блюда «Самбук» с добавками из выжимок клюквы и черноплодной рябины.