

В связи с этим, в данной работе была исследована возможность использования в рецептуре мясного паштета картофельного полуфабриката с повышенными железирующими свойствами, ранее разработанного на кафедре ТПОПМ.

Мясные паштеты представляют собой калорийные гомогенизированные продукты с преимущественным содержанием мяса. Они пользуются большим спросом у населения и считаются деликатесным продуктом. Одним из перспективных направлений расширения их ассортимента является производство комбинированных мясных паштетов, сочетающих ценные свойства двух и более видов пищевого сырья.

Подготовленный картофельный полуфабрикат вводили в состав модельного фарша в концентрации от 5 до 20 % к массе мясосырья.

Исследования показали, что введение стабилизирующего картофельного полуфабриката оказывает положительное влияние на показатели качества модельных фаршей. Органолептические, технологические и структурно-механические характеристики исследуемых образцов комбинированных колбасных изделий и их сравнение с характеристикой контрольного образца позволили заключить, что максимально допустимым количеством картофельного полуфабриката в рецептуре мясного паштета является 15% к массе основного сырья. Введение большего количества полуфабриката в состав модельного фарша оказывает негативное влияние на органолептические показатели мясных паштетов, так как их консистенция уплотняется, изделия приобретают резко выраженный привкус картофеля.

На основании выполненного эксперимента было рекомендовано вводить в рецептуру комбинированного мясорастительного паштета картофельный полуфабрикат в количестве 15% к массе мясосырья.

Использование картофельного полуфабриката позволяет получить мясной продукт с высокими вкусовыми качествами, сэкономить основное сырье, снизить себестоимость и повысить пищевую и биологическую ценность готового мясного продукта за счет обогащения его пищевыми волокнами, минеральными и др. ценными веществами. Простота технологии и доступность сырьевой базы позволяют повсеместно организовать производство данного вида продукции на имеющемся оборудовании и обеспечить население полноценным продуктом питания.

УДК 637.523.64

#### **ВЛИЯНИЕ КАРТОФЕЛЬНОГО ПОЛУФАБРИКАТА НА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ ПАШТЕТОВ**

**З.В. Василенко, Т.В. Березнева, Т.И. Пискун, А.М. Смагин**

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

На формирование структуры мясного фарша, а, следовательно, и на качество готовой мясной продукции оказывает влияние каждый из компонентов, входящий в состав рецептуры колбасного изделия.

В связи с этим в работе было исследовано влияние содержания картофельного полуфабриката в рецептуре мясорастительного паштета на его физико-химические показатели качества.

Экспериментально установлено, что с повышением концентрации картофельного полуфабриката от 5 до 20% в составе модельного фарша к массе мясосырья величина

водосвязывающей способности опытных образцов возрастает и достигает своего максимального значения при 20% замене мясного сырья. При этом, введение в состав модельного фарша данного полуфабриката в количестве 20% увеличивает содержание влаги в образце всего на 1,65%, содержание же связанной влаги возрастает (на 10,9% к массе образца и на 14,7% к общей влаге) и прочносвязанной влаги - на 0,51 г/1г сухого вещества по сравнению с контрольным образцом, а выход увеличивается на 18,1%.

Исследование сенсорных показателей опытных образцов свидетельствует о том, что введение в состав модельного мясного фарша картофельного полуфабриката свыше 15% оказывает негативное влияние на органолептические показатели мясорастительных паштетов, так как их консистенция уплотняется, и изделия приобретают выраженный привкус картофеля.

В виду того, что при разработке комбинированных мясных продуктов органолептические показатели являются преобладающими, оптимальным содержанием картофельного полуфабриката в составе модельного фарша для производства мясных паштетов было принято 15%. При данной концентрации стабилизирующего картофельного полуфабриката органолептические свойства готового продукта, а также его физико-химические показатели соответствовали требованиям, предъявляемым к готовым мясным паштетам.

Исследование структурно - механических свойств также подтвердило, что контрольному образцу соответствует мясо - растительный фарш с содержанием 15 % картофельного полуфабриката. Улучшение структуры и увеличение выхода продукта можно объяснить уникальной способностью картофельной клетчатки и крахмала связывать воду и жир.

Таким образом, экспериментально установлено, что картофельный полуфабрикат оказывает значительное влияние на физико-химические показатели качества и способствует увеличению выхода и водосвязывающей способности паштетных масс.

УДК 637.524.2.052

### **ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ИЗОЛЯТА БЕЛКА ИЗ ЗЕРНА ЛЮПИНА И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЕГО В ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**З. В. Василенко, Е.Н. Черетун, Е.Н. Селедцова**

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

Люпин является высокобелковой бобовой культурой, хорошо произрастающей в нашей стране. Продукты, полученные с применением семян люпина, имеют высокую биологическую ценность и могут быть использованы как сырье для улучшения качества продуктов питания в качестве добавки для создания рецептур новых видов пищевых продуктов.

Нами была установлена возможность получения изолята белка из зерна люпина и использования его в производстве вареных колбасных изделий. Содержание основных веществ в зерне люпина и изоляте белка из зерна люпина представлена в таблице.