

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЫКВЕННОЙ ПАСТЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОМБИНИРОВАННЫХ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

И.М. Ярош

**Научный руководитель - Н.В. Стефаненко, к.т.н., доцент
Могилёвский государственный университет продовольствия,
г. Могилёв, Республика Беларусь**

В последнее время среди населения Республики Беларусь все большую популярность приобретает концепция «здорового образа жизни», порождающая спрос на функциональные продукты питания. Функциональными являются продукты питания, содержащие компоненты, которые оказывают направленный положительный эффект на здоровье и самочувствие, превосходящий эффект от традиционных пищевых продуктов, или снижают риск возникновения какого-либо заболевания.

Так, в частности, важное место в питании людей должна занимать пища, богатая пищевыми волокнами. Содержащиеся в мясном сырье соединительнотканые белки и вводимые в мясные продукты в качестве источников пищевых волокон растительные компоненты будут дополнять друг друга, оказывая положительное воздействие на процессы пищеварения. Кроме того, повышение удельного веса соединительной ткани за счет уменьшения доли жировой фракции и обогащение пищевыми волокнами снижают калорийность продуктов, сохраняя на прежнем уровне содержание белков.

В настоящей работе была исследована возможность использования в рецептурах комбинированных вареных колбасных изделий тыквенной пасты в качестве источника пищевых волокон. Выбор данного вида растительного сырья обусловлен тем фактом, что тыкву, являющуюся источником пищевых волокон растительного происхождения, можно считать также природным витаминно-минеральным комплексом. Тыква богата витаминами β -каротин, С, В₁, В₂, РР, Е. В ней много калия, кальция, железа, магния, меди, цинка, кобальта, кремния, фтора. Мякоть тыквы, богатая пектиновыми веществами, улучшает функцию кишечника при запорах, усиливает выведение хлоридов из организма, повышает диурез, не оказывая раздражающего влияния на почечную ткань.

Подготовленную тыквенную пасту вводили на стадии составления фарша после мясного сырья в количестве от 5% до 20% к массе основного сырья. Количество добавляемой в фарш воды (чешуйчатого льда для избежания перегрева фарша) определяли исходя из 25% к массе основного сырья. Органолептические, технологические и структурно-механические характеристики исследуемых образцов комбинированных колбасных изделий и их сравнение с характеристиками контрольного образца позволили заключить, что максимально допустимым количеством тыквенного пюре в рецептуре вареной колбасы следует считать 15% к массе основного сырья. Более высокие концентрации тыквенной пасты ухудшали органолептические показатели, что было обусловлено изменением цвета как модельных фаршей, так и готовых изделий, появлением ярко выраженного привкуса растительной добавки. При этом количество добавляемой в фарш воды необходимо снизить до 17,5 % ввиду значительного содержания влаги в тыквенной пасте.

Таким образом, на основании выполненного эксперимента можно рекомендовать использовать в рецептурах комбинированных вареных колбасных изделий тыквенную пасту в количестве 15% к массе основного сырья. Полученный комбинированный мясной продукт гармонично сочетает в себе высокие вкусовые качества, пищевую ценность с положительными функциональными свойствами и обеспечивают положительное влияние на здоровье человека.