

О ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОМПОЗИЦИЙ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

И.М. Ярош

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь

В настоящее время важное значение уделяется производству продуктов питания функционального назначения, в том числе вареных колбасных изделий, которые оказывали бы на организм человека профилактическое и общеукрепляющее действие. По-прежнему вызывает интерес разработка продуктов питания радиозащитного назначения, которые способствовали бы выведению радиоактивных изотопов и ионов тяжелых металлов из организма человека, могли бы применяться в течение продолжительного периода времени, а также были бы сравнительно недорогими.

С этих позиций наиболее приемлемыми являются продукты питания с использованием добавок природного происхождения, в частности, таких как композиции из растительного сырья (КРС), которые кроме радиозащитного (нуклидовыводящего) действия, способствуют повышению радиорезистентности организма за счет повышенного содержания витаминов-антиоксидантов (витамин С, β-каротин, биофлавоноиды и др.).

С целью научного обоснования рецептуры и технологии нового изделия считали необходимым определить оптимальное количество КРС в составе модельных фаршей (МФ). Сравнительные данные представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Показатели качества модельных фаршей в зависимости от количества композиций из растительного сырья

Количество КРС, % к массе мясосырья	Показатели качества			
	Влага, % к массе МФ	Связанная влага		Прочно связанная влага, г/1 г сухого вещества
		% к массе образца	% к общей влаге	
Композиция в восстановленном виде (ЖК 1 : 6)				
0	74,33	57,2	75,7	1,95
10	74,83	60,1	80,3	2,19
15	75,08	62,4	84,0	2,37
20	75,33	64,7	87,9	2,56

Полученные данные свидетельствуют, что введение КРС в восстановленном виде в количестве 20% оказывает положительное влияние на показатели качества модельных фаршей. При этом в сравнении с модельным фаршем влажность увеличивается всего на 1,0%, возрастает содержание связанной влаги (на 7,5% к массе образца и на 12,2% к общей влаге) и прочно связанной влаги – на 0,61 г/1 г сухого вещества.

УДК 637. 52. 523

ИССЛЕДОВАНИЕ СПОСОБОВ ПОДГОТОВКИ КОМПОЗИЦИЙ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ЛИВЕРНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

И.М. Ярош

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь

Композиции из растительного сырья (КРС), разработанные сотрудниками кафедры “Технология продукции общественного питания и мясopодуlктов” обладают радиозащитным действием, обусловленным способностью содержащихся в них полисахаридов связывать и выводить из организма радионуклиды и соли тяжелых металлов. Кроме того, они содержат комплекс веществ - антиоксидантов природного происхождения (витамин С, биофлавоноиды, β-каротин) и поэтому предупреждают или в значительной степени задерживают нежелательные окислительные процессы в организме человека.