

здоровья человека. Еда в своем составе должна иметь такие вещества, которые смогут уменьшить или свести на нет влияние неблагоприятных факторов для здоровья человека.

Таковыми веществами на современном этапе развития медицины, физиологии, пищевой промышленности признаны пребиотики (инулин) – вещества, не гидролизующиеся и не адсорбирующиеся, в тонком отделе кишечника. Они нормализуют работу толстого отдела кишечника, не токсичны для организма человека и препятствуют развитию таких болезней, как сахарный диабет, ожирение, заболеваний сердечно – сосудистой системы.

На кафедре технологии питания ДонДУЭТа начата работа по разработке технологии мучных изделий, соусов эмульсионного типа, десертов, рубленых мясных изделий с использованием пребиотиков. На первом этапе определены оптимальные количества внесения пребиотиков в изделия, без ухудшения органолептических показателей, начата работа по изучению реологических свойств изделий, пищевой ценности. Процент внесения инулина представлен в таблице.

Таблица – Оптимальные проценты внесения инулина

№ п/п	Наименование группы изделий	% инулина к основному сырью
1	Изделия из песочного теста	5-8
2	Рубленые мясные изделия	5-7
3	Изделия из котлетной массы	7-9
4	Соусы эмульсионного типа	2-5
5	Сбивные десерты	2-4

На основе проведенных исследований предложены технологические схемы производства с использованием инулина, разработаны комплексные оценки качества новых изделий.

УДК 637.523.64

ВЛИЯНИЕ ЯБЛОЧНЫХ ВОЛОКОН ФИРМЫ «ЕТОЛ» НА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Н.В. Батюшко

**Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь**

Мясные рубленые изделия находят широкий спрос среди населения. Для улучшения их пищевой и биологической ценности используется различное растительное сырье, влияние которого на качественные физико-химические показатели мясных полуфабрикатов различно.

В работе было исследовано влияние содержания яблочных волокон фирмы «Etol» в составе рубленых мясных полуфабрикатов на их физико-химические показатели качества.

Экспериментально установлено, что с повышением концентрации яблочных волокон в составе опытных образцов от 25 до 100% взамен пшеничного хлеба величина водосвязывающей способности опытных образцов возрастает и достигает своего максимального значения при 100% замене хлеба на пищевые волокна (с 35,5, до 39,4%), при этом также наблюдается повышение выхода полуфабриката (со 100 до 100,4). Потери массы котлет в результате тепловой обработки снижаются при уменьшении содержания хлеба и до полной его замены яблочными волокнами (с 19,44 до 16,12%).

Далее исследовали влияние дополнительного введения яблочных волокон в состав опытных образцов рубленого мясного полуфабриката взамен части основного сырья (котлетного мяса) на их физико-химические показатели качества.

Установлено, что при дальнейшем повышении концентрации яблочных волокон в составе опытных образцов (взамен котлетного мяса) величина их водосвязывающей способности возрастает и достигает своего максимального значения при 20% замене котлетного мяса на пищевые волокна (52,33%). Однако последующая тепловая обработка мясных полуфабрикатов с 20% (и более) заменой котлетного мяса на яблочные волокна фирмы «Etol» вызывает увеличение потерь влаги (16,72%) и снижение выхода готовых изделий, что обусловлено главным образом понижением доли фракции миозина в исследуемых образцах. В связи с чем, замена мяса свыше 15% яблочными волокнами недопустима.

Таким образом, экспериментально установлено, что яблочные волокна фирмы «Etol» оказывают значительное влияние на физико-химические показатели качества и способствуют увеличению выхода и водосвязывающей способности мясных рубленых изделий.