

Особая полезность чая связана с присутствием катехина, придающего напитку горечь и терпкость. Именно он обладает мощными антиоксидантными свойствами, способен защищать клетки от поражения раком, поддерживать иммунитет организма. Регулярное употребление чая поддерживает эластичность сосудов, помогает бороться с гипертонией и заболеваниями желудочно-кишечного тракта. Чай оказывает тонизирующее действие на организм человека, усиливает жизненные функции, прекрасно утоляет жажду.

По содержанию белков и их качеству чайный лист не уступает бобовым культурам. Особенно богаты белками зелёные чаи. В чае присутствует чуть ли не весь алфавит витаминов. При этом все они растворимы в воде. Наряду со всеми перечисленными положительными эффектами чая он действует и как средство, утоляющее голод. Он позволяет человеку длительное время переносить отсутствие пищи, поэтому чай – незаменимый спутник путешественников, геологов, моряков.

Стакан чая с одной столовой ложкой молока и чайной ложкой сахара содержит 40-50 калорий. Такое сочетание чая с молоком благотворно действует на организм человека, поскольку молоко содержит все основные питательные вещества, необходимые для развития человеческого организма, а именно: белки, жиры, углеводы, витамины, ферменты и соли. Все эти компоненты хорошо сбалансированы и находятся в легко перевариваемом состоянии, благодаря чему легко и полностью усваиваются.

Белки – наиболее ценная часть молока. Они относятся к полноценным, так как в их состав входят все незаменимые аминокислоты. Витамины в молоке содержатся в полном комплексе. Молоко богато на кальций, фосфор и железо.

Чай с молоком особенно рекомендуется женщинам после 40 лет, как профилактика остеопороза, детям в период смены зубов и, вообще, детскому организму для укрепления костно-мышечной ткани.

Таким образом, создание нового продукта чай с молоком является насущным в период ухудшения сегодняшней экологической обстановки в стране и, такой продукт можно по праву назвать сокровищницей полезных для человека веществ.

УДК 641.81-035.575:641.528

ОБОГАЩЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЭССЕНЦИАЛЬНЫМИ МИКРОНУТРИЕНТАМИ

С.Л. Масанский, Т.М. Рыбакова, И.Н. Фурманова

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»

Могилев, Республика Беларусь

Данные по изучению структуры питания и физического развития учащихся, свидетельствуют о нарушении пищевой и биологической ценности рационов. В связи с этим, есть необходимость использования в рационах учащихся специализированных продуктов питания, обогащенных микронутриентами: витаминами, пищевыми волокнами, различными классами ПНЖК, про- и пребиотиками.

Очень важная проблема – дефицит эссенциальных микронутриентов. В настоящее время проводится обогащение продуктов питания различными микронутриентами, однако обогащению продуктов питания полиненасыщенными жирными кислотами уделяется недостаточно внимания, в то время как они играют важную роль в организме человека. ПНЖК (линолевая, линоленовая, арахидоновая кислоты) снижают риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний, атеросклероза; участвуют в «строительстве» липидного биослоя, из которого состоят мембраны клеток организма человека; играют важную роль в формировании нервной системы и зрительного аппарата ребенка еще в утробе матери и в течение первых лет жизни.

С целью повышения пищевой ценности кулинарной продукции авторами была исследована возможность использования в рецептурах кулинарных изделий для питания учащихся препарата "Ропуфа '30' n-3". "Ропуфа" – это пищевое очищенное рыбье масло, отличающееся высоким содержанием ПНЖК, каротиноидов, витаминов А и D, безопасно при правильном его использовании, рекомендуется для обогащения продуктов детского, диетического и функционального назначения.

Для исследования возможности использования "Ропуфа" в лабораторных условиях были выработаны образцы соусов "Школьных с плодоовощными добавками" в количестве 14 наименований, которые содержали различное количество "Ропуфа '30' n-3" (от 0,5 до 3,5% в массе соуса). Добавку вводили на завершающем этапе технологического цикла. В ходе органолептических исследований была выявлено, что у образцов с содержанием "Ропуфа '30' n-3" более 2,6% появляется выраженный рыбный привкус. Таким образом, при изготовлении кулинарных соусов целесообразным является использование добавки в количестве не превышающем данного значения.

В настоящее время ведутся работы по изучению возможности использования "Ропуфа '30' n-3" для обогащения мясных кулинарных изделий, которые являются широко распространенными. Мясо и мясные продукты являются наиболее ценными в пищевом отношении, общеизвестно, что удельный вес белка в рационе учащихся должен составлять не менее 60% от общего количества балка.

Таким образом, изготовление кулинарной продукции, обогащенной ПНЖК, и использование её в рационе учащихся позволит решить проблему дефицита данного микроэлемента в организме. Кроме того, разработанные изделия, можно рекомендовать для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми группами населения.

УДК 637.5

ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ТОВАРОВ
Я.А. Бачинская, Л.Ю. Шубина, О.Г. Маслий
Харьковский торгово-экономический институт
Киевского национального торгово-экономического университета
Харьков, Украина

Изменения в экономике, которые свойственны современному миру, требуют быстрого и конструктивного реагирования специалистов из разных направлений прикладной науки и, конечно, из товароведения.

В условиях рыночной экономики изменяются и индивидуализируются подходы к удовлетворению потребностей потребителей на товары. Конкретные рынки становятся очень разнообразными по своей структуре, поэтому сфера удовлетворения потребностей человека должна формироваться как динамическая, ориентированная на качество товара, его конкурентоспособность, безопасность. В этих условиях изменяются акценты деятельности специалистов, в том числе товароведов. С введением в действие Закона Украины «Про стандарты, технические регламенты, оценку соответствия» перед товароведением как наукой стал комплекс принципиально новых проблем, связанных с повышением уровня обоснования регламентов в отношении оценивания товаров.

Проблема качества мясных продуктов есть важнейшей в общей структуре проблем, связанной с переработкой мяса. Особенно это касается продукции, которая имеет ограниченное количество нормативно-регламентированных показателей качества. Примером такой продукции есть жареные колбасы. Согласно современному Государственному стандарту Украины ДСТУ 4433:2005 «Жареные колбасы» физико-химические показатели качества жареных колбас ограничиваются только массовой долей белка, жира и поваренной соли. Такой показатель качества как массовая доля общей влаги не регламентируется. *Известно, что использование современных технологий в мясной промышленности является основанием для создания продукции со значительными отклонениями качества, в частности физико-химических характеристик.*

Целью исследований данной работы явилось определение массовой доли общей влаги в современном ассортименте жареных колбас, которые производятся разными предприятиями мясной промышленности, для повышения уровня качества мясных продуктов.

Объектом исследований были колбасы «Украинская жареная», «Донбасская жареная», «Домашняя жареная», которые произведены разными производителями мясной промышленности большой и средней мощности, согласно ДСТУ 4433:2005. В ходе экспериментальных исследований проводилось определение массовой доли влаги по ГОСТ 9793. Анализ результатов оценки массовой доли общей влаги продемонстрировал значительные колебания этого показателя в колбасах «Украинская жареная», «Донбасская жареная», «Домашняя жареная»: 57,9; 63,5; 67,7%, соответственно.

Количество общей влаги в исследованных образцах имеет влияние на надежность товара, его долговечность, безопасность потребления и т.п. При таком колебании показателя массовой доли общей влаги в жареных колбасах установленный срок годности колбас при температуре от 0°C до 6°C (не более пяти суток) требует достаточно жестких условий контроля микробиологических показателей (МАФАМ, БГКП, сульфитредуцирующих клостридий *L. Monocytogenes*, *Salmonella*).

Таким образом, усиление контроля за качеством продукции возможно при условии увеличения регламентированных показателей нормативных документов.

УДК 66.094.38

ОЦЕНКА АНТИОКСИДАНТНЫХ СВОЙСТВ ЭКСТРАКТОВ НЕКОТОРЫХ
РАСТЕНИЙ МЕСТНОЙ ПРИРОДНОЙ ФЛОРЫ
С.Л. Масанский, Л.Н. Евдохова, О.В. Крукович, Т.В. Пинчук
УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Республика Беларусь

Использование пищевых добавок антиоксидантного действия в пищевой технологии обусловлено необходимостью торможения окислительных, происходящих при производстве и хранении ряда пищевых продуктов с целью обеспечения их безопасности и качества, повышения сохранности.

Изучена антиокислительная активность некоторых растений местной природной флоры как перспективных источников антиоксидантов в пищевой технологии. Предварительно анализировался