

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

химический состав растений по содержанию веществ, обуславливающих их антиокислительную активность, т. е. витаминов С, Е, Р, каротина, дубильных веществ, танинов и танидов, биофлавоноидов (катехинов, антоцианов, лейкоантоцианов, флавонолов), кислот лимонной и бензойной, смол и кумаринов и т.д.

В качестве объекта исследования были выбраны трава хвоща полевого, тысячелистника, зверобоя, калины, кора крушины, дуба, листья чабреца, плоды черноплодной рябины, рябины обыкновенной, черники, крапивы, березы, толокнянки, цветки бессмертника песчаного, липы, мать-и-мачехи, календулы, ромашки, бузины, корень солодки, соплодия ольхи.

Растительное сырье экстрагировали путем однократной экстракцией его водой при температуре 85-90^оС. Антиоксидантные свойства оценивали по величине сдвига окислительно-восстановительного потенциала.

Для оценки антиоксидантных свойств использовали метод, предложенный В.И. Прилуцким, который позволяет оценить общую противокислительную активность различных жидких продуктов.

Положительная величина сдвига окислительно-восстановительного потенциала свидетельствует о наличии в исследуемом продукте антиоксидантных (восстановительных) свойств.

В ходе исследования установлено, что величина сдвига окислительно-восстановительного потенциала у всех экстрактов положительная и находится в пределах от 100 до 204 мВ. Наибольшая восстановительная способность отмечена у плодов черники (204), крапивы (193), цветков бузины (187,9), цветков ромашки (183,4), цветков календулы (181,3), листьев шалфея (178) и толокнянки (175). В качестве образца сравнения использовали водный раствор пищевого антиоксиданта GRINDOXTM ASCORBYL PALMITATE KOSHER с концентрацией 1%, восстановительная способность которого составляет 365,2 мВ.

Таким образом, в ходе исследования установлено, что изучаемые растительные экстракты содержат антиоксидантные системы. Поэтому исследуемые растительные экстракты можно рассматривать как перспективное сырье для разработки пищевых добавок антиоксидантного действия и функциональных продуктов питания.

УДК 664.87:661.562

ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ СЛАДКИХ БЛЮД ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

А.Ю. Болотко, Е.Н. Антипилович

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»

Могилев, Республика Беларусь

К продуктам питания функционального назначения относятся, в частности, продукты массового потребления, содержащие новые ингредиенты, оказывающие биологически значимое позитивное воздействие на организм человека. Массовое внедрение таких продуктов позволит внести существенный вклад в достижение сбалансированного питания граждан Республики Беларусь, стать перспективным направлением для отечественных производителей таких продуктов. Особую значимость имеет проблема обеспечения здорового питания подрастающего поколения.

На основании анализа информации: 1) выбраны объекты исследования – пищевые концентраты сладких блюд, которые возможно широко использовать в школьном питании. Этот выбор обусловлен рядом факторов (срок хранения; возможность обеспечить потребность в продукции стабильно высокого качества круглогодично); 2) выявлены приоритетные направления обогащения пищевых концентратов, признанные наиболее перспективными и эффективными.

В результате последующей работы определены критерии оценки потребительских свойств напитков и сладких блюд. Проведены теоретические и экспериментальные (на примере киселей) исследования потребительских свойств сладких блюд, обогащенных натуральными растительными добавками и препаратами витаминов. Разработана базовая номенклатура потребительских свойств обогащенных сладких блюд для питания школьников.

Проведена производственная дегустация пищевых концентратов сладких блюд в ОАО «Криница» (г. Минск) с целью конкретизации дальнейших направлений исследования. Часть образцов признаны перспективными для производства.

По совокупности потребительских свойств, промышленному потенциалу в республике указанную подгруппу продуктов возможно рассматривать как потенциально перспективную в структуре рационов школьного питания для коррекции дефицита в витаминах, минеральных веществ, пищевых волокон питания. В настоящее время осуществляются дальнейшие исследования по разработке рецептур обогащенных пищевых концентратов сладких блюд для школьного питания, изучению условий сохранности витаминов, используемых в рецептурах, факторов обеспечения стабильного качества готового продукта.