

УДК 637.523.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОРОШКА МОДИФИЦИРОВАННОГО КАРТОФЕЛЬНОГО ПОЛУФАБРИКАТА В ПРОИЗВОДСТВЕ ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Т.П. Марченко**

**Могилёвский государственный университет продовольствия, Беларусь**

Мясо в питании человека рассматривается, прежде всего, как источник белков высокой биологической ценности, поставщик витаминов группы В. Однако мясо-источник кислых радикалов, которые нарушают кислотно-щелочное равновесие в организме человека, сдвигая его в кислую сторону, что провоцирует ухудшение обмена веществ, приводя к ускорению старению организма.

В связи с этим рациональнее создавать комбинированные мясные продукты с использованием растительного сырья, которое будет способствовать кислотно-щелочному равновесию в организме человека. Кроме того, использование овощных добавок при производстве мясной продукции улучшит ее пищевую и биологическую ценность. В связи с чем в технологии производства вареных колбас перспективным направлением является использование овощных добавок.

В качестве овощной добавки в работе исследовали возможность применения сухого порошка модифицированного картофельного полуфабриката (содержания сухих веществ - 90 %) с высокой студнеобразующей способностью. Картофель отличается высокой пищевой ценностью, которая определяется химическим составом, то есть содержанием в сухом веществе питательных веществ: углеводов (главным образом крахмала), белков, витаминов (особенно витамина С), макро- (очень много калия) и микроэлементов.

За основу разработки технологии рецептуры вареной колбасы с растительной добавкой была принята технология рецептура мясорастительной колбасы, в рецептуре которой содержится до 17 % картофельного пюре. В работе проводили замену пюре картофельного (содержание сухих веществ 10 %) на порошок модифицированного полуфабриката. Для определения оптимальной концентрации порошка в рецептуре колбасы его содержание изменяли от 1 до 10 %.

В результате исследования установлено, что оптимальные показатели качества были получены для колбас, содержащих 5 % картофельного порошка в рецептуре. При данной концентрации увеличивается содержание связанной воды, выход готового мясного изделия, органолептические свойства мясного продукта соответствуют требованиям, предъявляемым к готовым колбасным изделиям. Увеличение содержания порошка более 5 % вызывает снижение сочности готового продукта и ухудшению его физико-химических показателей.

Разработанная технология мясо-растительной колбасы может быть рекомендована к использованию на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.