

**СЕКЦИЯ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ МАССОВОГО ПИТАНИЯ
И МЯСОПРОДУКТОВ**

УДК 637.52. 523

**ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ СОЗДАНИЯ
КОМБИНИРОВАННЫХ МЯСОПРОДУКТОВ С ДОБАВКОЙ
ИЗ КРАСНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ**

Василенко З.В., Стефаненко Н.В., Омарова Э.М.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь

Необходимость разработки технологий комбинированных продуктов питания обусловлена рядом причин, в т.ч. необходимостью повышения пищевой и биологической ценности продуктов питания путем обогащения их ценными биологически активными веществами; экологической ситуацией в Республике Беларусь, требующей создания продуктов питания с протекторной направленностью.

Решение вышеуказанной задачи возможно только при использовании пищевых добавок, обладающих биологической активностью природных соединений, доступных по сырьевой базе и эффективных по влиянию на качество готовых изделий.

Исходя из вышесказанного, считали целесообразным при выборе сырья для биологически активной добавки остановить свой выбор на рябине красноплодной. Плоды рябины содержат в значительных количествах следующие биологически активные вещества: β -каротин – (больше, чем у некоторых сортов моркови и облепихи), аскорбиновую кислоту, пектиновые вещества со средней степенью метоксилирования, флавоноиды (кверцетин, изокверцетин, рутин, антоцианы).

Кроме этого, в плодах рябины красноплодной присутствуют витамины Е и В, криптоксантин, дубильные вещества, фосфолипиды, парааскорбиновая кислота и ее моноглюкозид, триглицеридные сапонины, сорбит, различные сахара (фруктоза, глюкоза, сахароза, сорбит), яблочная, винная и лимонная кислоты.

Нами исследована возможность использования рябины красноплодной в производстве вареной колбасы. При организации эксперимента в качестве основы была принята рецептура и технология колбасы вареной «Белорусская». Исследуемые образцы №1, №2, №3 – с добавкой рябины в количестве 5%, 10% и 15% соответственно к массе мясного сырья.

Контроль качества готовых колбасных изделий проводили по следующим показателям: выход, % к массе мяса; содержание влаги, % к массе образца; содержание связанной влаги, % к массе мяса; количество связанной влаги, % к общей влаге; количество прочно связанной влаги, г/1 г сухого вещества; органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус).

Результаты исследований приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Показатели качества исследуемых образцов колбасных изделий в зависимости от количества добавки из рябины

Образец	Выход % к массе мяса	Содержание влаги, % к массе	Связанная влага, % к массе мяса	Связанная влага, % к общей влаге	Прочно связанная влага, г/1 г сухого вещества
«Белорусская» - контроль	121,1	74,3	53,28	71,70	1,46
Исследуемый образец - №1	121,4	74,0	54,35	72,03	1,47
Исследуемый образец - №2	121,8	73,8	54,59	73,97	1,51
Исследуемый образец - №3	122,2	73,5	58,52	78,17	1,53

Анализ данных таблицы 1 показывает, что введение в рецептуру вареной колбасы добавки из рябины приводит хотя и к незначительному, но улучшению физико-химических показателей образцов: выход продукта увеличивается на 0,2- 1,4% по сравнению с контрольным образцом; увеличивается количество связанной влаги (% к массе мяса) с 53,28% - контрольный образец до 58,52 % - образец № 3; количество связанной влаги (% к общей влаге) с 71,7 % - контрольный образец до 78,17 % - образец № 4; количество прочно связанной влаги возрастает 1,46 до 1,53 г/1 г сухого вещества. Лучшие показатели имеет образец №3, содержащий 15% добавки из рябины.

Вместе с тем, образец №3 имеет выраженный горький привкус рябины, что нежелательно. Поэтому, принято максимально допустимым присутствие в рецептуре вареной колбасы добавки из рябины в количестве 10%. Такое ее содержание обеспечивает хорошие органолептические и физико-химические показатели.

Таким образом, на основании проведенных исследований можно сделать заключение о возможности использования рябины красноплодной в производстве комбинированных вареных колбасных изделий. Новый комбинированный продукт обладает хорошими

органолептическими характеристиками и отличается от контрольного образца - колбасы вареной «Белорусской» - повышенной биологической ценностью, а именно содержанием витамина С, β -каротина, биофлавоноидов и пищевых волокон.

УДК 641.1:635.07

ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОМПОЗИЦИЙ ИЗ ПРИРОДНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Василенко З.В., Стефаненко Н.В., Омарова Э.М.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

Под продуктами функционального питания понимают продукты естественного происхождения, содержащие ингредиенты, которые оказывают целенаправленное действие на организм человека, а именно повышают его защитные функции к воздействию неблагоприятных факторов производства или среды обитания.

Сотрудниками кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов разработаны композиции из овощей и ягод с высоким содержанием биологически активных веществ, таких как витамин С,

β -каротин, биофлавоноиды, пищевые волокна. В состав композиций вошли в различных соотношениях морковь, свекла, рябина красноплодная, шиповник и облепиха. Экспериментальным путем установлена достаточно высокая антиокислительная активность композиций, на основании чего сделано заключение, что разработанные композиции обладают радиозащитным действием.

Композиции использованы нами в качестве основы или добавок при разработке продукции функционального питания, предназначенной для предупреждения заболеваний, связанных с проживанием в экологически неблагоприятных районах, в том числе на загрязненной радионуклидами территории.

В ходе работы изучено влияние различных технологических факторов на процесс производства продукции функционального питания: варьировались вид композиции, количество композиции в рецептуре изделия, стадия введения композиции, использование различных добавок, способ ведения технологического процесса.

В результате проведенных исследований разработаны рецептуры и научно-обоснованные технологии новых блюд и кулинарных изделий. Все