

На крупных перерабатывающих предприятиях АПК контроль качества осуществляется на всех стадиях производственного процесса. Обязательной частью работы по контролю качества является входной контроль сырья, полуфабрикатов и материалов, при котором применяются как органолептические, так и инструментальные методы анализа.

Специфика работы перерабатывающих предприятий агропромышленного комплекса заключается в том, что большая часть из них при закупках сырья имеет дело со значительным количеством поставщиков, которые производят свою продукцию при различных условиях. Это приводит к неоднородности закупаемого сырья и полуфабрикатов по качеству. В связи с этим на перерабатывающих предприятиях АПК входному контролю подвергается все сырье, что при большом количестве поставщиков и регулярности поставок требует значительных внутренних затрат. Одним из возможных направлений уменьшения затрат на контроль качества поступающего сырья является разработка и внедрение методов управления качеством у поставщиков.

Методы управления качеством должны позволять контролировать процессы, управление оборудованием, корректирующие и предупреждающие действия, хранение сырья, погрузочно-разгрузочные работы, регистрацию данных о качестве.

На начальном этапе внедрять эти методы следует у поставщиков, являющихся основными для перерабатывающих предприятий АПК, постепенно расширяя их круг.

УДК 664.91.022.3

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУКИ ИЗ ЛЮПИНА ДЛЯ МЯСНЫХ ПАШТЕТНЫХ КОНСЕРВОВ

Кузнецова Л.В., Макасева О.Н., Борисенко А.В.

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

Одной из актуальных задач в производстве пищевых продуктов является поиск новых растительных источников пищевого белка для использования в качестве обогащающих добавок, не вызывающих ухудшения органолептических характеристик продуктов питания.

Наряду с соей перспективным источником белка является люпин. В настоящее время эта культура привлекает большое внимание ученых и специалистов-практиков.

Содержание белковых веществ в люпине колеблется в очень широких пределах и составляет в семенах отдельных видов от 25 до 50%. Белки семян люпина характеризуются высоким содержанием незаменимых

аминокислот. В семенах люпина содержатся также липиды, источники ненасыщенных жирных кислот, витамины группы В, β -каротин, токоферолы, макроэлементы (натрий, калий, кальций, магний, фосфор) и микроэлементы (железо, медь, цинк, марганец и др.)

Наши исследования направлены на разработку технологии получения добавки из семян люпина для использования в консервированных продуктах геродиетического назначения.

Нами исследованы химический состав семян пищевого люпина сортов Мирган и ЦМ-41, изучены технологические свойства.

Для устранения бобового привкуса и антипитательных веществ семена люпина подвергали термообработке (обжариванию в сушильном шкафу, СВЧ-обработке).

Выбраны оптимальные способы и режимы термообработки семян, обеспечивающие высокое качество цельносмолотой муки.

Разработан способ получения из муки люпина пастообразной добавки, которую использовали в рецептурах мясных паштетных консервов. Создано шесть рецептур новых консервированных паштетов с добавлением пасты из муки люпина с заменой 10-20% мяса.

Консервы изготовлены в условиях лаборатории. Исследован их химический состав и показатели безопасности. Продукты имеют высокие вкусовые характеристики.

УДК 637.52 – 35

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСА СТРАУСОВ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

С.А. Гордынец, Л.Н. Шалушкова, Л.П. Садовская, В.С. Ветров

УП «БЕЛНИКТИММП», Минск, Беларусь

В последние годы наряду с развитием мясного скотоводства, птицеводства внимание фермеров и крупных хозяйств привлекает возможность развития страусов. Технология разведения страусов освоена в фермерских хозяйствах России. Интерес к этому вопросу проявляют и некоторые хозяйства Белоруссии.

Мясо страусов характеризуется высокими диетическими свойствами, содержание жиров и холестерина в нем меньше, чем в мясе курицы и индейки. Незначительное содержание холестерина (49 мг/100г) делает его идеальным сырьем для приготовления диетических продуктов питания. По вкусовым качествам мясо страусов похоже на телятину и говядину.