

ХАРАКТЕРИСТИКА АМИНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА БЕЛКОВ ВАРеноЙ КОЛБАСЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУКИ ИЗ ЖМЫХА ЛЬНЯНОГО

Яловецкая А.В., Крисанова В.Ю.

Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,

Кучерова Е.Н., к.т.н., доцент

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий,
г. Могилев, Беларусь

Для оценки влияния муки из жмыха льняного на биологическую ценность белков вареной колбасы из мяса птицы исследовали аминокислотный состав белков разработанных вареных колбасных изделий из мяса птицы с использованием муки из жмыха льняного в сравнении с контрольным образцом (без применения муки из жмыха льняного). Результаты исследований представлены на рисунках 1 и 2.

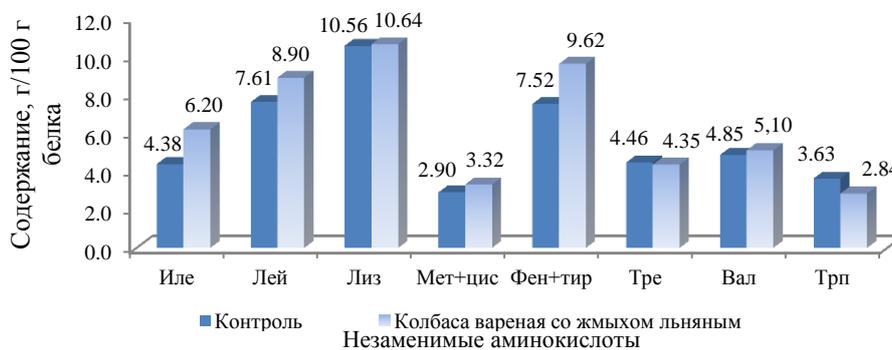


Рисунок 1 – Содержание незаменимых аминокислот в белках вареных колбас из мяса птицы, г/100 г белка

Из представленных на рисунке 1 данных следует, что по суммарному содержанию незаменимых аминокислот белки разработанной вареной колбасы превосходят белки контрольного образца. Белки разработанных колбас и контрольного образца по содержанию лизина, треонина, валина и метионина+цистеина практически имеют одинаковое значение. Белки разработанных колбас превосходят контрольный образец по содержанию таких незаменимых аминокислот как изолейцин, лейцин, фенилаланин+тирозин.



Рисунок 2 – Содержание заменимых аминокислот в белках вареных колбас из мяса птицы, г/100 г белка

Исходя из данных, представленных на рисунке 2, видно, что белки разработанных колбас превосходят контрольный образец по содержанию многих заменимых аминокислот: аспарагиновой кислоты, серину, глицину, аргинину, пролину, гистидину. По содержанию глютаминовой кислоты и аланину белки контрольного образца незначительно превосходят белки разработанной вареной колбасы.