

стабилизирующими и эмульгирующими свойствами. В лабораторных условиях изучены эти свойства "ПОЛИКОМа". Установлено, что студнеобразующая способность порока из восстановленного "ПОЛИКОМа" составляет 670 г по Валента, что значительно превышает принятую в качестве оптимальной прочность студня, приготовленного на основе яблочного порока с высокой студнеобразующей способностью (350 г по Валента). Это позволяет использовать его при производстве формового яблочного мармелада, в качестве заместителя агара при производстве зефирного крема. Высокое содержание набухающих полисахаридов в "ПОЛИКОМе" способствует его использованию, например, в качестве загустителя при производстве фруктовых начинок для мучной кулинарной продукции. Участие пищевых волокон "ПОЛИКОМа" в структуре белково-полисахаридных комплексов позволяет применять его в качестве заместителя яичного порока при производстве майонеза.

Данные лабораторных исследований позволили разработать рекомендации по использованию "ПОЛИКОМа" для производства продуктов массового питания.

На "ПОЛИКОМ" утверждены ТУ и ТИ. Производство "ПОЛИКОМа" планируется начать в 2000 году на ОАО "Могилевский желатиновый завод".

УДК 641.856: 635.21

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЮПИНА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

З.В. Василенко, О.И. Слабко, О.В. Королева, Л.Е. Ищенко

Могилевский технологический институт, Беларусь

Концепция сбалансированного питания оказывает решающее влияние на разработку рецептур блюд и кулинарных изделий. Рассматривая люпин, как комплексный природный обогатитель пищи, регулятор функциональных и структурных свойств, нами разработаны рецептуры и технология производства блюд и кулинарных изделий из овощей, мясных рубленых изделий, некоторых видов супов и мучных кондитерских изделий с добавками 15-30% люпина.

Также разработаны рецептуры и технологии ряда блюд и кулинарных изделий, в рецептуре которых люпин используется как основной компонент, например, суп-пюре из люпина, люпин тушеный с канустой, люпин с томатом и луком, люпин тушеный с мясом, зразы из люпина фаршированные.

Отмечено хорошее вкусовое сочетание люпина с мясными и оводными компонентами в разработанных рецептурах, улучшение структурно-механических характеристик мучных кондитерских и мясных изделий. Кроме того, значительно повышалась пищевая ценность блюд и кулинарных изделий за счет увеличения содержания белков, витаминов, минеральных и других биологически активных веществ.

Разработанные рецептуры блюд и кулинарных изделий позволят значительно расширить ассортимент блюд из бобовых, могут быть включены в рацион питания студентов, школьников, спортсменов, как источник полноценного дешевого белка. Также блюда и изделия на основе люпина могут быть использованы и в диетическом питании, как ценный источник комплекса пищевых волокон, витаминов группы В для снижения уровня холестерина в крови, нормализации обмена желчных кислот.

Проявленные люпином функционально-технологические свойства позволяют сделать вывод о целесообразности дальнейшей работы по разработке новых рецептур блюд и кулинарных изделий.

УДК 641.51/53:635.655

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОИ И ПРОДУКТОВ ЕЁ ПЕРЕРАБОТКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

З.В. Василенко, Т.И. Пискун, Э.М. Омарова

Могилевский технологический институт, Беларусь

Пищевые продукты, дополненные соевым белком, благодаря своей более низкой стоимости по сравнению с мясными продуктами и примерно одинаковому с ними аминокислотному составу используются в питании человека. Исследования в области улучшения сортов сои позволили существенно повысить вкусовые качества и питательную ценность зёрен сои. В результате этого стало возможным применение соевых бобовых в пищевых целях. Соевые бобы наряду с отличными свойствами в плане биологии питания нашли применение в производстве пищевых продуктов ещё и потому, что, несмотря на высокое содержание в них масел (20%) они хорошо хранятся. Большой интерес к соевой культуре во всем мире связан с решением не только белковой проблемы, но и благоприятным воздействием на организм человека.

Исследования ученых показали, что соя является уникальным и единственным в своём роде продуктом, который воздействует на процессы роста, стимулирует регенеративные процессы в организме, воздействует на нервную систему.

В настоящее время профилактическое и лечебное действие со стороны пищевых продуктов на основе сои может оказывать существенную помощь в снижении риска ряда заболеваний. Содержащиеся в сое в больших количествах белки и в малых количествах углеводы, фигурируя в меню диабетиков, утилизируются с большой эффективностью. Содержащиеся в сое углеводы представляют собой полисахариды, не вызывающие увеличения сахара в крови, а содержащиеся в ней лецитин и токоферол значительно сокращают потребность диабетиков в инсулине. Пищевые продукты на основе сои оказывают благоприятное воздействие на микрофлору кишечника. Пищевые продукты на