

ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ГОРОХОВОЙ МУКИ МАРКИ «РЕАТЕХ»

Василенко З.В., Ромашихин П.А., Ветошкина О.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь

В настоящее время под влиянием роста цен на корма и сложившейся сложной экономической ситуации, мясное сырье остается достаточно дорогостоящим. Для того чтобы изменить сложившуюся ситуацию при производстве мясной продукции широко используют различные немясные белковые ингредиенты, в том числе растительного происхождения, которые позволяют снизить себестоимость готовых колбасных изделий, а также скорректировать технологические свойства сырья и улучшить качество готового продукта.

Согласно литературным данным на сегодняшний день на рынке пищевых добавок представлен широкий ассортимент белковых препаратов, преимущественно из сои и пшеницы. В последние годы начинают завоевывать рынок белковые препараты из гороха, которые не очень знакомы специалистам мясной промышленности. Одним из представителей добавок из гороха является гороховая мука марки «РЕАТЕХ». В связи с этой целью настоящей работы явилось исследование функционально-технологических свойств гороховой муки марки «РЕАТЕХ».

Водоудерживающую (ВУС), жирудерживающую (ЖУС), эмульгирующую (ЭС) способность, стабильность эмульсии (СЭ) определяли методом центрифугирования предварительно приготовленной суспензии и эмульсии.

Результаты исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Функционально-технологические показатели качества гороховой муки марки «РЕАТЕХ»

Наименование показателя	Значение
Влагосвязывающая способность (ВСС), %	430
Водоудерживающая способность (ВУС), %	396
Эмульгирующая способность, %	55
Стабильность эмульсии, %	62
Жирудерживающая способность, %	48,1

Таким образом, можно сделать вывод о том, что использование гороховой муки марки «РЕАТЕХ» при производстве мясных продуктов позволит улучшить функционально-технологические свойства мясного сырья (повысить влагосвязывающую и жирудерживающую способность), уменьшить термические потери и увеличить выход готовой продукции, снизить калорийность, уменьшить риск возникновения брака, связанного с появлением бульонно-жировых отеков, а также обогатить готовые колбасные изделия белком и минеральными веществами.