

**КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСОРАСТИТЕЛЬНОГО ФАРША
ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ ДИЕТЫ С ОДНОВРЕМЕННЫМ ОБОГАЩЕНИЕМ
ПОСЛЕДНЕЙ ЛЕГКОУСВОЯЕМЫМ КАЛЬЦИЕМ**

**Василенко З.В., Редько-Бодмер В.В., Леонова Е.В., Зелезинская Е.В.
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Беларусь**

В свете последней тенденции мировой и отечественной пищевой индустрии развивать выпуск функциональных и обогащенных продуктов питания была рассмотрена возможность производства кулинарных изделий из мясорастительного фарша для безглютеновой диеты с одновременным обогащением последней легкоусвояемым кальцием.

Целесообразность одновременного обогащения кальцием была обусловлена тем фактом, что у большинства лиц, нуждающихся в ежедневном применении безглютеновой диеты, как правило, наблюдаются различные внекишечные манифестации, в числе которых железодефицитная анемия и остеопороз.

В качестве основного сырья были использованы говядина, свинина и мясо цыплят-бройлеров и семена кунжута.

Для обоснования компонентного состава мясорастительного фарша варьировали массовую долю каждого из трёх мясных составляющих, определяя, при этом, аминокислотный скор 1 г комбинированного белка и наличие (отсутствие) лимитирующих аминокислот.

Анализ и поиск области локального оптимума содержания незаменимых аминокислот в мясорастительных фаршах показал, что наиболее значимое значение на величину аминокислотного сора белка мясорастительного фарша оказывает соотношение говядины и мяса цыплят-бройлеров. Разработанный в ходе эксперимента количественный компонентный состав мясорастительного фарша не имел лимитирующих аминокислот.

Измельчённые семена белого кунжута, применяемые в ходе эксперимента, обладали водоудерживающей способностью (0,5 г/г) и жирудерживающей способностью (0,3 г/г).

Варьирование соотношения мясных и растительных компонентов, в том числе измельчённых семян белого кунжута, позволило исключить из рецептуры кулинарных изделий из мясорастительного фарша традиционно применяемый наполнитель – хлеб – источник глютена.

Таким образом, результаты эксперимента, подтвердили возможность производства кулинарных изделий из мясорастительного фарша для безглютеновой диеты с одновременным обогащением последней легкоусвояемым кальцием за счёт комбинирования компонентного состава, исключения глютенсодержащего компонента и использования в качестве источника кальция семян белого кунжута.