

## ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЯБЛОЧНОГО ПОРОШКА В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

**Василенко З.В., Стефаненко Н.В., Андреева И.И., Шкабров О.В.**  
**Могилевский государственный университет продовольствия**  
**г. Могилев, Беларусь**

Важной задачей, стоящей перед мясоперерабатывающей промышленностью в настоящее время, является расширение ассортимента продукции и придание ей функциональной направленности. Одним из путей решения данной задачи является обогащение мясных продуктов, являющихся основным источником животных белков, биологически активными веществами, такими как пищевые волокна, микро- и макроэлементы, витамины. Сбалансированность этих пищевых веществ мясных продуктах может быть достигнута путем комбинирования в их рецептурах мясного сырья и сырья растительного происхождения.

Научным коллективом кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов Учреждения образования «Могилевский государственный университет продовольствия» изучена возможность использования в производстве мясных продуктов нетрадиционного для них ингредиента растительного происхождения - яблочного порошка.

Яблочный порошок получают из вторичных продуктов сокового производства - сушеных яблочных выжимок. Это инновационный продукт, который благодаря пектиновым веществам и клетчатке в его составе активно выводит из организма соли тяжелых металлов, радионуклиды и нитраты; является средством, облегчающим аллергию; рекомендуется при лечении и для профилактики лучевой болезни, сердечно-сосудистых заболеваний, заболеваний органов пищеварения, диарейных инфекций, полиартритов, сахарного диабета и др. заболеваний.

На основании результатов исследований нами доказана целесообразность использования яблочного порошка при производстве мясопродуктов 3-х видов: рубленых полуфабрикатов (сырые колбаски, фарши, котлеты и т. п.), вареных колбасных изделий, паштетов. Были выполнены исследования основных технологических показателей модельных фаршей вышеуказанных видов мясопродуктов - влагосвязывающая способность, влагоудерживающая способность, эмульгирующая способность. Органолептическая оценка и технологические показатели качества образцов мясных продуктов с добавлением яблочного порошка доказывают, что замена мясного сырья гидратированным яблочным порошком в рецептуре полуфабрикатов до 7-9 %, в рецептуре паштетов до 10-12% и в рецептуре вареных колбасных изделий до 4-5% обеспечивает сохранение требуемых органолептических показателей этих продуктов и при этом способствует существенному повышению их выхода: на 4-5% - в рубленых полуфабрикатах, на 3-5% - в вареных колбасных изделиях и паштетах. Опытным путем установлены оптимальные условия подготовки яблочного порошка: рекомендована предварительная гидратация порошка водным раствором пищевой соды (рН=8) при гидромодуле 1:3.

Разработанные мясные продукты, обогащенные биологически активными веществами яблочного порошка, имеют функциональную направленность и могут быть рекомендованы практически всем группам населения.