

МЯСО-РАСТИТЕЛЬНАЯ ВАРЕНАЯ КОЛБАСА ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Катушонок С.А.

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

Березнева Т.В., к.т.н., доцент

Могилёвский государственный университет продовольствия

г. Могилёв, Республика Беларусь

Производство мясных продуктов высокой пищевой ценности, обладающих функциональными и профилактическими свойствами одно из приоритетных направлений современной пищевой технологии. В настоящее время для рациона питания современного человека характерен дефицит пищевых волокон и др. необходимых нутриентов.

В связи с чем существует необходимость разработки функциональных продуктов с целью восполнения недостающих организму эссенциальных компонентов.

Растительное сырье - богатый источник целого ряда необходимых организму пищевых волокон, поступление которых не может быть обеспечено только за счет продуктов животного происхождения, - это пектиновые вещества, клетчатка, аминокислоты, витамины, минеральные вещества и другие

В работе исследовалась возможность использования корнеплодов репы в качестве такой растительной добавки для разработки рецептуры и технологии новой мясо-растительной вареной колбасы, которая может быть рекомендована в питании широких слоев населения. При этом ставилась цель снизить калорийность вареной колбасы, обогатить ее пищевыми волокнами и повысить пищевую ценность готового продукта. Для получения пасты из репы мякоть репы подвергали бланшированию, а затем протирали через сито. Полученную пасту использовали как в свежем виде, так и в замороженном состоянии. Определили оптимальную концентрацию ее в рецептуре разрабатываемой колбасы. Результаты исследований по определению оптимального количества растительной пасты из корнеплодов репы в составе модельных фаршей, свидетельствовали о том, что введение ее оказывает положительное влияние на показатели качества модельных фаршей, происходит увеличение их влагосвязывающей способности. Требуемому при этом качеству отвечали изделия, содержащие 15 % пасты из репы к основным материалам и сырью. При данной концентрации пасты органолептические свойства готового продукта, а также и его физико-химические показатели соответствовали требованиям, предъявляемым к готовым колбасным изделиям. Продукт имел розовый цвет на разрезе, упругую консистенцию, плотно прилегающую оболочку к фаршу, достаточно сочный, без бульонных отеков. Исследование структурно-механических свойств также показало, что контрольному образцу соответствовал мясо-растительный фарш с содержанием 15 % пасты из репы. Увеличение содержания пасты в рецептуре приводило к образованию рыхлой, крошливой консистенции продукта, появлению бульонных отеков и снижению выхода готового продукта. Таким образом, установлено, что возможно введение в рецептуру вареной колбасы до 15 % пасты из корнеплодов репы. При этом изделия обогащаются пищевыми волокнами, углеводами, витаминами и минеральными веществами. Благодаря специфическим свойствам репы возрастает усвояемость мясного продукта организмом.

Разработанная рецептура и технология мясо-растительной вареной колбасы может быть использована на предприятиях мясной промышленности.