

О ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОРНЕПЛОДОВ РЕПЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСОПРОДУКТОВ

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**

В настоящее время актуальными являются работы по созданию технологий продуктов, обогащенных функциональными ингредиентами, которые приносят пользу здоровью человека, повышают его сопротивляемость заболеваниям, улучшают многие физиологические процессы в организме.

Мясо и мясные продукты являются источником полноценных белков и витаминов группы В, но не содержат пищевых волокон, витамина С, каротиноидов, биофлавоноидов и др. ценных веществ. Направлено корректируя состав мясопродуктов, можно повысить их пищевую и биологическую ценность. Главное внимание при этом должно уделяться таким компонентам пищи, которые не синтезируются человеческим организмом и должны поступать извне.

Растительное сырье в отличие от мясного богато макро- и микроэлементами, витаминами, включает клетчатку, пектиновые вещества, т.е. являются источником биологически активных веществ, которых не хватает в мясной продукции.

Использование растительного сырья при производстве мясных продуктов позволяет не только обогатить их функциональными ингредиентами, повысить усвояемость, но и получить продукты, соответствующие физиологическим нормам питания. В связи с этим, необходим поиск новых источников биологически активных веществ растительного происхождения, включая нетрадиционные.

К таким нетрадиционным источникам относится не заслужено забытые корнеплоды репы, биохимический состав и питательная ценность которых достаточно высоки. Корнеплоды репы содержат 0,3-1,3 % пектиновых веществ, 0,3-1,7 % крахмала. Среди сахаров, наряду с глюкозой, фруктозой и сахарозой, имеется также ксилоза. Витамин С в репе находится от 20 до 65 мг на 100 г сырого вещества, каротин - 0,1, витамина В₁ – 0,05 мг. Среди минеральных веществ преобладают соединения (мг/100 г): калия - 506, магния – 41 и фосфора – 142. Из микроэлементов присутствуют: железо, медь, марганец, цинк и др.

Благодаря значительному содержанию клетчатки репа стимулирует перистальтику кишечника и проявляет слабительное действие. Так же необходимо отметить, что при росте корнеплоды репы не накапливают в себе нитратов и нитритов, т.е. являются чистой овощной культурой, что особенно важно для населения нашей республики.

Достаточно богатый химический состав корнеплодов репы позволяет рассматривать их в качестве добавки, обладающей широким спектром физиологического и технологического воздействия и способных повысить пищевую ценность готового пищевого продукта. Учитывая химический состав корнеплодов репы и высокую биологическую активность ее компонентов, можно сделать вывод, что их целесообразно использовать в производстве пищевой продукции в качестве биологически активной добавки, в том числе и мясопродуктов.