

## **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫХ КОТЛЕТ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Василенко З.В., Березнева Т.В., Омарова Э.М.**  
**Могилевский государственный университет продовольствия**  
**г. Могилев, Республика Беларусь**

Здоровье человека в значительной степени зависит от правильно организованного питания. В настоящее время актуальной является проблема обеспечения человека необходимым количеством незаменимых нутриентов, содержащихся в пищевых продуктах. Правильное использование компонентов пищи, обладающих разнообразными видами защитного действия против повреждающих факторов, способствует сохранению здоровья и долголетия.

В качестве растительного сырья интерес представляют отечественные растительные культуры и, прежде всего, бобовые, в т.ч. чечевица, являющаяся высокобелковой культурой. Чечевичные бобы считаются экологически чистым продуктом, так как они не накапливают в себе токсичных элементов, нитратов и радионуклидов. Безусловным достоинством данной бобовой культуры является то, что она характеризуется низкой трансингибирующей активностью и не содержит токсичных веществ, таких как алкалоиды и глюкозиды

Содержание белка в чечевице колеблется в зависимости от сорта и места репродукции от 27 до 36 %. При этом в его состав входит весь комплекс незаменимых аминокислот, составляющих более 36 % от общей суммы аминокислот. Белки чечевицы лимитированы лишь по сумме метионина и цистина.

Чечевица содержит большое количество кальция, фосфора, магния, цинка, железа, селена, а также в ней присутствуют медь, витамины С, Е, F, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>9</sub>.

В связи с этим, в работе исследовалась возможность разработки рецептуры и технологии производства котлет мясных с введением в их рецептуру пасты из чечевицы.

Включая значительную массовую долю чечевичного компонента в мясорастительный продукт, можно получить полностью сбалансированный по аминокислотному составу продукт питания. Кроме того, растительный компонент снизит калорийность полуфабриката, так как чечевица является низкокалорийным, нежирным и доступным продуктом питания, который не содержит холестерина.

Нами было исследовано влияние концентрации пасты из чечевицы на свойства мясного фарша, для этого были изучены модельные системы с заменой 25, 50; 75 и 100 % входящего по рецептуре пшеничного хлеба.

Эксперименты показывают, что введение пасты из чечевицы повышает водоудерживающую способность мясного фарша. Полная замена пшеничного хлеба в котлетной массе фарша повышает ее с 35,5 до 39,4 %.

Установлено оптимальное содержание пасты в рецептуре котлет (25%). Увеличение содержания пасты в рецептуре сверх 25 % к массе мяса не желательно, т.к. приводит к появлению привкуса чечевицы.

Таким образом, использование в производстве рубленых мясных изделий пасты из чечевицы возможно. Ее использование позволяет получить продукт, не уступающий традиционным мясным блюдам по качеству, сэкономить основное сырье, снизить себестоимость и повысить пищевую готового продукта.

Данный мясо-растительный полуфабрикат может быть рекомендован для питания различных групп населения, в том числе и для людей пожилого возраста.