

## ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ХРЕНА ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ МЯСНЫХ НАТУРАЛЬНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

**Филимонова К.С.**

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,  
Никулина И.В., ст. преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Беларусь**

Использовать хрен в пищу и для лечения начали очень давно. Детальное изучение химического состава хрена объяснило причину его использования в пищу и широкого терапевтического действия. Все дело в том, что в хрене содержится гликозид синигрин, при расщеплении которого образуется аллиловое горчичное масло и лизоцим – белковое вещество, обладающее сильным бактерицидным действием. Он препятствует росту бактерий. В хрене содержатся в значительном количестве смолистые и азотистые вещества, фермент мирозин, очень много витамина С (до 100 мг %) и каротина (до 1 мг %). Все растение богато фитонцидами, оказывающими губительное воздействие на большинство микроорганизмов. Кроме того содержит клетчатку, эфирные масла, фитонциды, витамины В1, В2, В3, В6, Е, фолиевую кислоту, а также макро и микроэлементы, различные аминокислоты, клетчатку, каротин, моно- и дисахариды, ненасыщенные жирные кислоты. Богатейший химический состав имеют и корни и листья хрена.

В связи с этим считаем целесообразным исследовать возможность использования листьев хрена для увеличения пищевой ценности мясных натуральных рубленых изделий и увеличения сроков их хранения. Исследования проводились с использованием мяса свинины в соответствии с рецептурой № 647 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий всех форм собственности» / Министерство торговли РБ – Минск: Белорусская ассоциация кулинаров 1996. – 614.

Изучались контрольные образцы и образцы с введением мелкодисперсной пасты из листьев хрена в количестве 1,5%, 3%, 4,5%, 6%, 7%. Хранение проводилось при температуре 0...4 °С, в полимерных контейнерах для пищевых продуктов. Исследования изделий проводились по органолептическим и химическим показателям.

Таблица 1 – Изменение кислотного числа при хранении натуральных рубленых полуфабрикатов из свинины с использованием листьев хрена

Наименование показателей	Сроки хранения, сут.				
	1-3	4-5	6	7	8
Кислотное число, мг КОН					
контрольный образец	0,47	0,59	0,85	1,03	1,27
с пастой из листьев хрена	0,46	0,58	0,78	0,89	1,12

На основании проведенных исследований установлено, что оптимальным количеством внесения пасты из листьев хрена является – 3%, от массы п/ф, а сроки хранения натуральных рубленых полуфабрикатов с добавлением пасты из листьев хрена увеличились с 5 до 7 суток.