

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КРАПИВЫ ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Филимонова К.С.

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

В последнее время все больше внимания уделяется разработке новых продуктов питания с применением растительного сырья в качестве пищевых добавок. Включение в рацион пищевых продуктов богатых или обогащенных основными веществами – наиболее эффективный, экономически доступный способ массового обеспечения необходимыми нутриентами. В правильном питании сегодня должны определенное место занять растительные продукты, в частности – дикорастущие растения – источник ценнейших компонентов, оздоравливающих человека. Для сохранения органолептических свойств продукта, увеличения сроков хранения в настоящее время используют пищевые добавки. Но многие из них хорошо сохраняют продукты, но наносят вред организму человека, вызывают аллергические заболевания и заболевания желудочно-кишечного тракта. В связи с этим были проведены исследования возможности введения крапивы для увеличения пищевой ценности и увеличения сроков хранения мясных натуральных рубленых полуфабрикатов.

Исследования проводились с использованием мяса свинины в соответствии с рецептурой № 647 «Сборник рецептов 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 крапивы в количестве 1,5%, 3%, 4,5%, 6%, 7% от массы полуфабрикатов. Хранение проводилось при температуре 0...4 °С, в полимерных контейнерах для пищевых продуктов. Исследования проводились по органолептическим и химическим показателям. Использовались: метод определения аммиака и солей аммония (реакция с реактивом Несслера), метод определения кислотного числа жира и метод определения пероксидазы.

Таблица 1 – Изменение кислотного числа при хранении натуральных полуфабрикатов из свинины с использованием крапивы

Наименование показателей	Сроки хранения, сут.				
	1-2	3-4	5-6	7-8	9
Кислотное число, мг КОН					
контрольный образец	0,58	0,69	0,75	1,13	1,17
с пастой из крапивы	0,46	0,51	0,68	0,88	1,02

На основании проведенных исследований установлено, что оптимальным количеством внесения пасты из крапивы является – 3%, от массы полуфабриката, а сроки хранения натуральных рубленых полуфабрикатов с добавлением пасты из крапивы увеличились с 5 до 7 суток по сравнению с контрольным образцом.