

О ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПАШТЕТОВ

Катушонок С.А.

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,
Березнева Т.В., к.т.н., доцент**

**Могилевский государственный университет продовольствия
г.Могилев, Республика Беларусь**

Питание современного человека не в состоянии удовлетворить потребность нашего организма во многих жизненно важных компонентах. Человек современного общества при традиционном питании по существу обречен на те, или иные виды пищевой недостаточности. В связи с чем, его всегда будет сопровождать неспособность соответствующих защитных сил организма адекватно отвечать на неблагоприятные воздействия окружающей среды, что резко повышает риск развития многих заболеваний. Причиной дефицита пищевых веществ в рационе является то, что современные продукты бедны незаменимыми веществами и минорными биологически активными компонентами.

С точки зрения геронтологии и гигиены старости такие тенденции в обществе диктуют необходимость разработки функциональных продуктов с целью восполнения недостающих организму эссенциальных компонентов без увеличения объемов потребления пищи и способствующих сохранению более длительного активного периода в жизни человека.

Доказано, что сочетание животных и растительных компонентов позволяет взаимно дополнять продукты недостающими биологически активными веществами и может служить основой функционального питания.

В качестве такого растительного сырья интерес представляют отечественные крахмалсодержащие растительные культуры, неоправданно мало используемые в производстве пищевых продуктов. К ним можно отнести кукурузную крупу, которая состоит из грубо размолотого эндосперма зерновки, от которого отделена большая часть отрубей и зародыша. Кукурузная крупа относится к легкоусвояемым малокалорийным продуктам питания, выводит жиры из организма, не вызывает избыточной полноты и рекомендуется пожилым людям и лицам, ведущим малоподвижный образ жизни.

По данным различных авторов, в крупе кукурузной содержится целый комплекс биологически активных веществ: 8,3% белка: 71% углеводов: 1,2% моно- и дисахаридов, 69,6% крахмала, 4,8% пищевых волокон, минеральных веществ (мг в 100 г): кальция - 20, магния - 30, серы - 63, цинка - 8,2, натрия - 7, калия 147, фосфора - 109; витаминов (мг на 100 г): В₁-0,13, В₂- 0,07, В₅- 0,35, В₆- 0,25, РР - 1,1 , Е - 2,7, β-каротина - 0,2.

Кукурузная крупасодержит много микроэлементов: железа -2,7 мг; меди -210 мкг; хрома - 22,7 мкг; молибдена - 22,7 мкг; бора - 215 мкг; никеля - 23,4 мкг и др.

Для растений характерна антиоксидантная активность, суммарное содержание антиоксидантов в кукурузной крупе составляет 16 мг/100 г продукта.

Учитывая выше сказанное, очевидно, что более широкое применение крупы из кукурузы в пищевой промышленности, в том числе и в мясоперерабатывающей отрасли, представляет определенный интерес. Ее целесообразно использовать в производстве пищевой продукции в качестве биологически активной добавки, в частности, для производства мясных паштетов.