

МЯСОПРОДУКТ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КАРТОФЕЛЯ И ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

Василенко З.В., Андреева И.И., Стефаненко Н.В., Шкабров О.В.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Функциональные мясопродукты не только удовлетворяют физиологические потребности организма в питательных веществах и энергии, но и оказывают профилактическое и лечебное действие.

Благодаря большому содержанию калия картофель способствует выведению из организма воды и поваренной соли, понижению артериального давления, улучшает обмен веществ, он необходим сосудам и сердцу. Благодаря щелочным элементам картофель поддерживает кислотно-щелочной баланс организма. Усиливая секрецию поджелудочной железы, картофель понижает уровень сахара в организме.

Овсяные хлопья являются общеукрепляющим продуктом, тонизируют, участвуют в процессе кроветворения, повышают способность организма к самоочищению, препятствуют образованию тромбов и замедляют процессы старения. Клетчатка выводит вредные токсины и шлаки, тем самым снижает уровень холестерина в крови, нормализуя работу сердечно-сосудистой системы. Крахмал снабжает организм медленной энергией, тем самым не допуская резких повышений уровня сахара в крови, что важно при заболеваниях сахарным диабетом. Кроме того, в овсяных хлопьях содержатся витамины группы В, К, каротин, пантотеновая и никотиновая кислоты. Теростатины овсяных хлопьев благотворно влияют на работу щитовидной железы.

Предварительными исследованиями установлено, что оптимальным способом подготовки овсяных хлопьев является их измельчение и гидратирование водой температурой 90-95 °С, охлаждение и настаивание в течение 6 часов при температуре 4-6 °С, а картофеля – измельчение в сыром виде. Затем они соединяются и вводятся в мясной фарш.

Результаты исследований по определению соотношения смеси овсяных хлопьев и картофеля в составе модельных фаршей вареных колбас приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Показатели качества модельных фаршей для производства вареных колбас в зависимости от соотношения овсяные хлопья : картофель

Показатели качества	Соотношение овсяные хлопья : картофель, %				
	60 / 40	80 / 20	40 / 60	20 / 80	Контроль
Водосвязывающая способность:					
- % к массе мяса	54,2	61	57,2	61,5	59,2
- % к общей влаге	85	86,2	84,5	93,6	89,1
Влаговыделяющая способность, %	18	20	20	22	21,7
Влагоудерживающая способность, %	47	50,8	47,7	43,6	68,3
Выход, %	88,4	98,4	95,5	94,9	89,5

Из представленных данных видно, что оптимальным является соотношение 80 % овсяных хлопьев и 20 % картофеля в составе модельных фаршей для производства вареных колбас, что обеспечивает их высокие показатели качества.