

О НЕОБХОДИМОСТИ РАЗРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Василенко З.В., Березнева Т.В., Пискун Т.И., Смагин А.М.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Демографическая ситуация в Республике Беларусь в настоящее время характеризуется увеличением числа лиц преклонного возраста (процесс старения наций), поэтому необходимо уделять внимание здоровому образу жизни в целом и организации рационального питания, в частности именно этой группы населения. Это направление решается организацией производства продуктов геродиетического назначения. Разработка геродиетических продуктов питания является важной социальной программой, так как ее решение влияет не только на пролонгирование жизни человека, но и на увеличение активного, творческого периода его жизни, сохранения здоровья, бодрости, трудоспособности до глубокой старости. Основными направлениями разработки продуктов геродиетического питания являются: снижение калорийности пищи за счет уменьшения ее жирности, уровня холестерина, сахара, соли, обогащение пищевых продуктов белками, витаминами, микроэлементами, пищевыми волокнами.

Лицам пожилого возраста необходимо иметь в рационе достаточное количество растительного белка (половина от общего количества белка). Соотношение в пище животных и растительных белков, равное 1 : 1, способствует их лучшему перевариванию, всасыванию и усвоению.

Геродиетическим продуктам на мясной основе, как части ежедневного рациона, уделяется недостаточное внимание. Поэтому перед мясоперерабатывающей промышленностью стоят задачи поиска нетрадиционных видов сырьевых источников, изменения структуры производства, выпуска широкого ассортимента геродиетических продуктов с учетом основных постулатов теории полноценного здорового питания.

В качестве растительного сырья интерес представляют отечественные крахмалсодержащие растительные культуры и, прежде всего, бобовые. В их число входит и такое неоправданно мало культивируемое сельскохозяйственное растение, как чечевица, являющаяся высокобелковой культурой. 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. По содержанию белка она уступает лишь сое и превосходит горох и фасоль.

Кроме того, чечевица содержит большое количество кальция, фосфора, магния, цинка, железа, селена, а также в ней присутствуют медь, витамины С, Е, F, В₃, В₆, В₉.

Очевидно, что более широкое применение этой культуры в пищевой мясоперерабатывающей отраслях промышленности представляет определенный интерес.

В связи с этим, в нашей работе проведены исследования по созданию мясорастительных паштетов геродиетического назначения. В работе ставилась цель снизить калорийность паштета и заменить часть белка животного происхождения на белок растительный. Разработан мясорастительный паштет с содержанием 15 % чечевичной пасты в составе модельного фарша. При данной концентрации пасты органолептические свойства готового продукта, а также и его физико-химические показатели соответствуют требованиям, предъявляемым к готовым мясным паштетам.

Разработанный паштет может быть использован в геродиетическом питании нашего населения.