

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ПЮРЕ ИЗ ВЫЖИМОК ЯГОД КЛЮКВЫ НА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ НАТУРАЛЬНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Крамская Л.С.

Научные руководители – Василенко З. В., д.т.н., профессор,
Могилевчик Н.А., старший преподаватель

Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь

В последнее время все большее внимание уделяется задаче сохранения пищевой продукции.

Нами была изучена возможность использования пюре из выжимок ягод клюквы для продления сроков хранения натуральных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. Исследовались образцы натуральных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы (контрольный и с добавлением пюре из выжимок ягод клюквы в количестве 15%), помещенные в полимерные контейнеры для пищевых продуктов. Хранение проводилось при температуре 0 - +4°C.

Для определения сроков хранения полуфабрикатов исследовали показатели кислотного числа, которые представлены на рисунке 1.

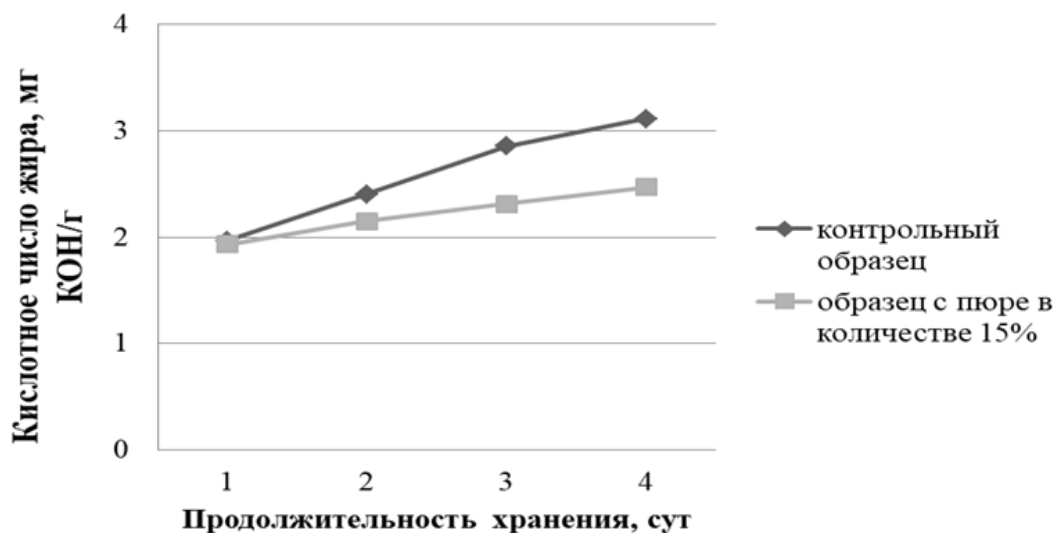


Рисунок 1 – Изменение показателей кислотного числа в процессе хранения натуральных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы

На рисунке 1 видно, что кислотное число контрольного образца выросло на 1,14, а опытного на 0,54 мг КОН/г в течение всего периода хранения. Полученные данные свидетельствуют о том, что пюре из выжимок клюквы позволяет увеличить сроки хранения полуфабрикатов на 1 сутки по сравнению с контрольным образцом.