

## **О НЕОБХОДИМОСТИ ОБОГАЩЕНИЯ КОНЦЕНТРАТА СОЕДИНИТЕЛЬНОТКАННЫХ БЕЛКОВ «БЕЛПРО»**

**Василенко З.В., Рогова Е.Н., Омарова Э.М.**

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

В настоящее время в мясоперерабатывающей промышленности все большую значимость приобретает разработка колбасных изделий с использованием пищевых белковых добавок.

В Республике Беларусь используют белковые добавки исключительно импортного производства, что, как правило, вызывает увеличение себестоимости продукции. Поэтому целью наших исследований была разработка технологии производства белковой добавки из коллагенсодержащего сырья.

В УО «МГУП» на кафедре ТПОПМ совместно со специалистами ОАО «МОЖЕЛИТ» была разработана технология производства белковой добавки – концентрата соединительнотканых белков из коллагенсодержащего сырья (в частности говяжьего спилка) «БЕЛПРО».

Исследования технологических свойств концентрата «БЕЛПРО» показали, что он обладает высокими функциональными свойствами - в первую очередь водоудерживающей способностью, жироудерживающей способностью, гелеобразующей способностью, а также эмульсионной стабильностью. Это позволяет широко использовать разработанный белковый концентрат при производстве колбасных изделий не только с целью повышения выхода готовых изделий и улучшения реологических и органолептических показателей, но и для снижения затрат на производство готовой продукции. Кроме того колбасные изделия, содержащие в рецептуре концентрат соединительнотканых белков, могут использоваться для функционального питания.

Поскольку коллаген, входящий в состав белкового концентрата оказывает стимулирующее действие на пищеварительную функцию желудочно-кишечного тракта, то его действие на организм человека сравнивают с растительными пищевыми волокнами.

Исследования аминокислотного состава показали, что концентрат соединительнотканых белков «БЕЛПРО» является несбалансированным по аминокислотному составу. Поэтому в работе была поставлена задача по получению концентрата соединительнотканых белков «БЕЛПРО» с регулируемым аминокислотным составом, максимально отвечающим потребностям организма человека.

В настоящее время авторами разрабатываются и исследуются различные варианты и способы комбинирования концентрата соединительнотканых белков «БЕЛПРО» с различными белковыми препаратами как растительного так и животного происхождения.

Это позволит с одной стороны снизить стоимость выпускаемой продукции, а с другой повысить питательную ценность конечного продукта, улучшить его вкусовые качества и внешний вид.