

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Сидоренко В.И.

**Научный руководитель – Болотько А.Ю., к.т.н., доцент
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Научно установлено, что рационы питания определяют сохранение здоровья на 52 – 55%. К нарушениям в рационе питания относятся дефицит витаминов и минеральных веществ, избыточное потребление животных жиров, недостаток полиненасыщенных жирных кислот и полноценных (животных) белков. Среди причин недостаточного потребления макро- и микронутриентов важнейшую роль играет монотонность рациона.

Решить данную проблему за счёт «уплотнения» рациона не удастся, так как приведёт к увеличению количества потребляемых калорий, что неприемлемо при недостаточной современной физической нагрузке. Необходимо разработка и освоение функциональных продуктов питания. Так, восполнить баланс необходимых веществ, прежде всего, протеиновых а также оказать профилактическое воздействие на организм человека возможно с помощью функциональной мясной продукции.

В ходе проведённых исследований установлено, что для обогащения продуктов питания необходимо использовать ингредиенты, дефицит которых представляет угрозу для здоровья, а выбор функционального ингредиента нужно осуществлять с учетом его совместимости с другими функциональными ингредиентами и компонентами. Так как функциональная мясная продукция обеспечивает сохранение нативных свойств, употребление её как детьми, так и пожилыми людьми является безвредным и даже способно оказывать положительное влияние на организм. Наиболее перспективными ингредиентами для функциональных мясных продуктов являются витамины и минеральные вещества, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, а также ряд других.

Исходя из указанных тезисов, поставлена задача сформировать ассортиментную линейку мясопродуктов функционального назначения для розничного торгового объекта формата «мини-маркет».

Список использованных источников

Технология производства функциональных мясных продуктов / Л.Е.Тюрина, Н.А.Табаков; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2011. – 102 с.