

К ВОПРОСУ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КРАПИВЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

**Василенко З.В., Березнева Т.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Увеличение выпуска мясной продукции и улучшение ее качества является актуальной задачей для мясной промышленности. При этом возрастает необходимость создания функциональных мясных продуктов, обладающих полезными питательными и физиологическими характеристиками.

В условиях малоподвижного образа жизни, при небольших энергозатратах особое внимание в структуре питания следует уделять определенным пропорциям между компонентами пищи животного и растительного происхождения.

Пищевая ценность продукта обуславливается также содержанием в нем минеральных веществ, органических кислот, витаминов и других биологически активных соединений, влияющих на процесс пищеварения.

Важную роль играет присутствие в рационе пищевых волокон, которые в большой степени влияют на обменные процессы организма и являются адсорбентами и детоксикантами. Они связывают воду, ионы тяжелых металлов, соли желчных кислот, продукты обмена микроорганизмов и т.д. Физиологическая суточная потребность организма человека в пищевых волокнах составляет 25-40 г.

Направлено корректируя состав пищевых продуктов, можно повысить их пищевую и биологическую ценность. Главное внимание при этом должно уделяться таким компонентам пищи, которые не синтезируются человеческим организмом и должны поступать извне.

Хорошим резервом нетрадиционного сырья для производства мясной продукции являются дикорастущие растения, в частности крапива, служащие источниками биологически активных соединений, которыми можно обогатить фоновую белковую основу.

Из всех компонентов значительную долю в крапиве занимают углеводы, приблизительно 54 % сухих веществ, среди которых значительное место в крапиве занимают моно- и дисахара, относящиеся к легко усвояемым углеводам.

Большое значение имеет присутствие в растительных объектах пектиновых веществ, (крапива – 1,2%). Они способствуют профилактике рака кишечника, уменьшению интоксикации организма как собственными ядами кишечника (индол, аммиак, скатол), так и поступившими из вне. Молекулы пектина обладают радиопротекторными свойствами, т.е. способны образовывать комплексы с ионами тяжелых металлов и радионуклидов. Профилактическая норма пектина, утвержденная ВОЗ, составляет 2-4 г в сутки.

Кроме того, чрезвычайно важную роль в обмене веществ играют органические кислоты, которые определяют вкус многих пищевых продуктов.

Крапива представляет практический интерес с позиции наличия аскорбиновой кислоты, а также содержания минеральных веществ – богата железом (до 11% суточной нормы). Кроме того, она является растением богатым белками. Массовая доля белка в ней составляет 2,4 %.

Учитывая химический состав дикорастущей крапивы и высокую биологическую активность ее компонентов, был сделан вывод, что ее целесообразно использовать в производстве пищевой продукции в качестве биологически активной добавки, в частности, для производства мясных паштетов.