

По классификации пищевые волокна облепихового шрота относятся к средней группе по снижению всасывания радионуклидов и к сильной группе – по увеличению выведения радионуклидов. Также имеются данные о высокой способности облепихового шрота связывать ионы свинца, известно, что 1 его г способен связывать 1678 мг ионов свинца. Следовательно, изделия, содержащие шрот, также могут связывать тяжелые металлы и выводить их из организма.

Учитывая химический состав обезжиренного облепихового шрота и высокую биологическую активность ее компонентов, можно сделать вывод, что его целесообразно использовать в производстве пищевой продукции в качестве биологически активной добавки, в частности, для производства мясных паштетов.

УДК 637.521.42

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Филимонова К.С.

**Научный руководитель – Василенко З.В., д.т.н., профессор, член-корреспондент
НАН Беларуси, Никулина И.В., старший преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время разрабатывается все большее количество блюд и кулинарных изделий с использованием крапивы. Такие как салаты, омлеты, биточки, начинки для пирожков, заготовки для приготовления блюд и гарниров, кондитерских изделий и др. Все работы связаны в основном с разработкой новых технологий приготовления блюд, изделий и консервов. Однако, не менее важной задачей является сохранность пищевых продуктов.

Применение различных добавок позволяет сохранить органолептические свойства продуктов, увеличить сроки хранения, что способствует улучшению их потребительских свойств. Многие пищевые добавки способны хорошо сохранять продукты, однако они наносят большой вред организму человека, вызывают различные аллергические заболевания и заболевания желудочно-кишечного тракта. Поэтому многие стараются употреблять в пищу натуральные продукты с минимальным содержанием вредных добавок. В связи с этим считаем целесообразным исследовать возможность использования крапивы для увеличения сроков хранения мясных изделий.

Исследования проводились с использованием свинины мясной (корейка), охлажденной. Изучались контрольные образцы и образцы с нанесением мелкодисперсной пасты из крапивы в количестве 20 % к массе мяса, помещенные в полимерные контейнеры для пищевых продуктов.

Хранение проводилось при температуре 0 ... +4 °, кроме того исследовались образцы мяса, подвергнутые вакуумной упаковке без и с использованием пасты из крапивы. Исследования изделий проводились по органолептическим и химическим показателям. Использовались : метод определения аммиака и солей аммония (реакция с реактивом Несслера), метод определения кислотного числа жира и метод определения пероксидазы. На основании проведенных исследований установлено, что использование пасты из крапивы позволило увеличить сроки хранения мясных изделий под вакуумной упаковкой с 4 до 10 суток, а без вакуумной упаковки – до 7 суток.