

СЕКЦИЯ 3 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ»

УДК 637.524.2.052

ХАРАКТЕРИСТИКА СОСТАВА КОНЦЕНТРАТА СОЕДИНИТЕЛЬНОТКАННЫХ БЕЛКОВ, ПОЛУЧЕННОГО ИЗ КОЛЛАГЕНСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ

Рогова Е.Н.

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

Состояние мясной промышленности в условиях дефицита животного сырья требует внедрения новых технологий, способствующих сокращению его потерь на всех стадиях технологического процесса. Вторичное сырье мясной промышленности, в частности коллагенсодержащее, представляет собой один из перспективных видов животного сырья. Поэтому задача повышения эффективности использования коллагенсодержащего сырья актуальна.

Волокна соединительной ткани, составляющей основу коллагенсодержащего сырья, по свойствам и действию, оказываемому на организм человека, относят к балластным веществам. Введение их в пищевые продукты улучшает обмен веществ в целом и функционирование пищеварительной системы человека, в частности. Кроме того в соединительной ткани содержатся минеральные вещества, способствующие укреплению опорно-двигательного аппарата как у пожилых, так и у молодых людей.

Таким образом, переработка коллагенсодержащего сырья в различные виды продуктов, в частности пищевые белковые концентраты, является перспективным и относительно мало изученным направлением.

Поэтому была разработана технология производства концентрата соединительнотканых белков из коллагенсодержащего сырья (гольевого спилка крупного рогатого скота (КРС)). Данные, характеризующие состав полученного концентрата соединительнотканых белков представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Содержание основных веществ в гольевом спилке КРС и концентрате соединительнотканых белков

Наименование основных веществ	Содержание, %	
	Голевой спилки	Концентрат соединительнотканых белков
Влага	68,16±0,50	7,00±0,50
Белок	27,54±0,10	80,00±0,75
Жир	1,41±0,50	6,30±0,15
Минеральные вещества	1,35±0,20	6,50±0,20

Из данных, представленных в таблице 1 видно, что полученный продукт - концентрат соединительнотканых белков содержит значительное количество белка – 80%, незначительное содержание жира, что позволяет рекомендовать его к использованию в качестве белкового обогатителя при производстве пищевых продуктов, в частности колбасных изделий.