

ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЕЛОКСОДЕРЖАЮЩЕЙ ДОБАВКИ ИЗ ЗЕРНА ЛЮПИНА В ПРОИЗВОДСТВЕ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Альферчик В.С.

Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,

Шкабров О.В., к.т.н., доцент

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

Традиционно значительную роль в обеспечении белком населения страны играют мясо и мясные продукты, значительный сегмент рынка которых занимают рубленые полуфабрикаты. В большинстве рубленых изделий в качестве наполнителя применяют пшеничный хлеб. Для повышения водоудерживающей способности, связуемости фарша и сохраненной массы полуфабрикатов используется пшеничная мука, крахмал и другие компоненты.

Нами было исследовано влияние введения белоксодержащей добавки из зерна люпина на показатели качества полуфабрикатов.

Добавка из люпина представляет собой порошок светло-желтого цвета, без постороннего вкуса и запаха. В состав добавки входит около 45% белка, 12% жира, 10% сахаров, 5,61% целлюлозы, 5,30% гемицеллюлоз, 3,04% минеральных веществ.

Таким образом, добавку из зерна люпина можно считать хорошим источником ценных пищевых веществ, в особенности белка и жиров, а также рекомендовать для создания пищевых продуктов, обогащенных белком.

Одной из основных характеристик, определяющих качество полуфабрикатов, является водосвязывающая способность, поэтому практический интерес представляло исследование влияния добавки из зерна люпина на водосвязывающую способность (ВСС) фаршевых систем.

Результаты исследований представлены на рисунке 1.

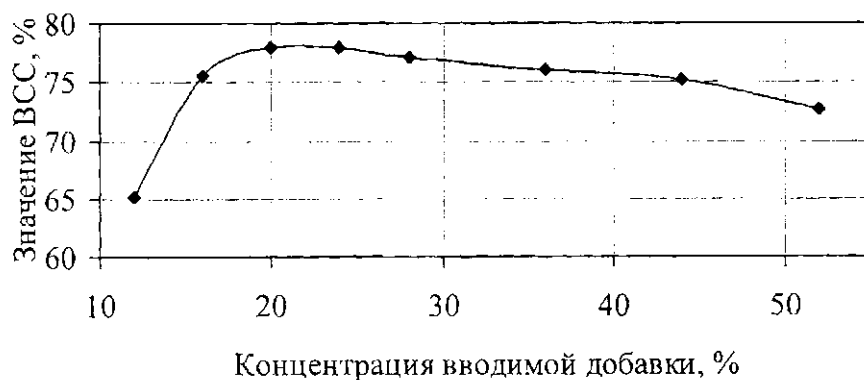


Рисунок 1 – Зависимость ВСС фаршевых систем в зависимости от концентрации вводимой добавки из зерна люпина

Исходя из представленных данных, видно, что наибольшей ВСС обладают образцы с концентрацией вводимой добавки в гидратированном виде 20% и 24%. В дальнейшем происходит незначительное ее снижение. Минимальные значения водосвязывающей способности характерны для образцов с концентрацией вводимой добавки менее 12%, а также свыше 52%.