

Использование яблочных волокон при приготовлении мясных рубленых изделий из котлетной массы позволит ввести в состав ежедневных рационов питания дополнительное количество грубой волокнистой растительной пищи (пищевых волокон), в том числе пектиновых веществ, обладающих широким спектром общетерапевтического действия, что повысит сопротивляемость организма к вредным условиям окружающей среды.

УДК 637.523.64

ОПТИМИЗАЦИЯ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

З.В. Василенко, Т.В. Березнева, Н.В. Батюшко

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Республика Беларусь**

Мясные рубленые изделия находят широкий спрос среди населения. Для улучшения их пищевой и биологической ценности используется различное растительное сырье, влияние которого на качественные физико-химические показатели мясных полуфабрикатов различно.

Разработана технология производства овощных и фруктовых порошков, которые содержат все необходимые с точки зрения физиологии питания компоненты. Эти порошки обладают рядом ценных технологических свойств, способствуют повышению качества готовой мясной продукции (вареных колбас, рубленых полуфабрикатов и др.).

В связи с чем, в работе было исследовано влияние содержания яблочных волокон фирмы «Eto!» в составе рубленых мясных полуфабрикатов на их физико-химические показатели качества.

Экспериментально установлено, что с повышением концентрации яблочных волокон в составе опытных образцов от 25 до 100% взамен пшеничного хлеба величина водосвязывающей способности опытных образцов возрастает и достигает своего максимального значения при 100% замене хлеба на пищевые волокна (с 35,5, до 39,4%), при этом также наблюдается повышение выхода полуфабриката (со 100 до 100,4%). Потери массы котлет в результате тепловой обработки снижаются при уменьшении содержания хлеба и до полной его замены яблочными волокнами (с 19,44 до 16,12%).

Далее исследовали влияние дополнительного введения яблочных волокон в состав опытных образцов рубленого мясного полуфабриката взамен части основного сырья (котлетного мяса) на их физико-химические показатели качества.

Установлено, что при дальнейшем повышении концентрации яблочных волокон в составе опытных образцов (взамен котлетного мяса) величина их водосвязывающей способности возрастает и достигает своего максимального значения при 20% замене котлетного мяса на пищевые волокна (52,33%). Однако последующая тепловая обработка мясных полуфабрикатов с 20% (и более) заменой котлетного мяса на яблочные волокна фирмы «Eto!» вызывает увеличение потерь влаги (16,72%) и снижение выхода готовых изделий, что обусловлено главным образом понижением доли фракции миозина в исследуемых образцах. В связи с этим, замена мяса свыше 15% яблочными волокнами недопустима.

Таким образом, экспериментально установлено, что яблочные волокна фирмы «Eto!» оказывают значительное влияние на физико-химические показатели качества и способствуют увеличению выхода и водосвязывающей способности мясных рубленых изделий.

УДК 664.346

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОДИФИЦИРОВАННЫХ КРАХМАЛОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ НИЗКОКАЛОРИЙНЫХ МАЙОНЕЗОВ

З.В. Василенко, И.А. Ромашихин, Т.Н. Болашенко

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

Увеличение объемов производства и расширения ассортимента соусов эмульсионной структуры на жировой основе требует научного подхода к разработке рецептур и технологий, отвечающих современным требованиям здорового питания.

Традиционно используемый эмульгатор майонезных эмульсий – яичный порошок, который вызывает ряд вопросов и нареканий с точки зрения создания продуктов нового поколения функционального питания, а именно: содержит холестерин, микробиологически нестабилен, качественный состав и эмульгирующие свойства порошка в значительной степени зависят от качества исходного сырья, режимов и условий производства, не обеспечивает стабильность низкожирных (20%-40%) майонезных эмульсий.