

**ВЛИЯНИЕ БЕЛКОВО-ПОЛИСАХАРИДНОЙ КОМПОЗИЦИИ НА
ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

В.В. Редько, А.А. Волосевич, Д.А. Богданович

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

В последние годы в ряде исследовательских работ показана целесообразность включения в состав мясных рубленых изделий порошкообразных продуктов, представляющих собой бинарные композиции сухого обезжиренного молока и овощного компонента. Использование подобных композиций способствует обогащению мясных рубленых изделий клетчаткой, пектиновыми веществами, незаменимыми аминокислотами.

В настоящей работе была изучена возможность включения в состав мясных рубленых изделий из котлетной массы бинарной композиции, состоящей из продукта переработки выжимок яблок и сухого обезжиренного молока. В соотношениях 1:1 и 1:2. Результаты проведенных исследований показали, что включение бинарных композиций с указанным соотношением компонентов в состав мясных рубленых изделий не оказывает существенного влияния на органолептические характеристики готовых изделий. Готовые изделия сохраняют форму при жарке (овально-приплюснутая с заостренным концом), имеют корочку золотисто-коричневого цвета, однородную, мягкую, сочную консистенцию, серовато-коричневый цвет на разрезе, запах и вкус, характерный для жареного мяса, слегка солоноватый. Содержание влаги в готовых изделиях возрастает по сравнению с контрольным образцом, приготовленным по традиционной рецептуре и технологии, на 17,2 % (бинарная композиция 1:1) и 45,2 % (бинарная композиция 1:2), соответственно. Потери массы полуфабриката при тепловой кулинарной обработке по сравнению с контрольным образцом понижаются на 5,7 %. При использовании бинарной композиции с соотношением компонентов 1:2 величина потерь массы при тепловой кулинарной обработке незначительно превышает контрольное значение (на 2,4 %). Выход готового изделия увеличивается на 20 % и 7,3 %, соответственно. Кислотность контрольного образца готового изделия составляет 3,98 °Т, опытных образцов – 4,39 и 3,97 °Т, соответственно. Незначительное повышение титруемой кислотности изделия с добавлением бинарной композиции с соотношением компонентов 1:1 обусловлено большей концентрацией полисахаридного компонента из выжимок яблок, в состав которого входит яблочная кислота.

Обобщив полученные результаты, пришли к заключению о том, что включение в состав мясных рубленых изделий бинарной композиции, состоящей из продукта переработки выжимок яблок и сухого обезжиренного молока в соотношении 1:1, целесообразно и позволяет увеличить выход готовой продукции на 20 % по сравнению с традиционным аналогом.

ДК 637.65

**ПЕРСПЕКТИВЫ ПЕРЕРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОСТИ
НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ**

З.В. Василенко, И.В. Калтович

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

Современную перестройку ресурсопотребления необходимо проводить не только за счет увеличения объемов производства при фиксированном количестве ресурсов, но и на основе значительного их уменьшения за счет рационального использования вторичного сырья. Разработка технологий по переработке и использованию кости очень актуальна, т.к. кость является ценным по химическому составу сырьем.

Органический матрикс кости состоит на 90-95% из коллагена. В структуре ткани имеется также белок, состоящий из 49 аминокислотных остатков и включающий 3 остатка γ -карбоксиглутаминовой кислоты.

Средний химический состав костной ткани включает 20—25% воды, 75-80% сухого остатка, в том числе 30% белков и 45% неорганических соединений.

Таким образом, химический состав кости свидетельствует о перспективе использования этого вида сырья на пищевые цели.

Применяемые технологии переработки кости на мясоперерабатывающих предприятиях не позволяют комплексно перерабатывать это ценное сырье. Переработка кости традиционно связана с получением пищевого костного жира, а также с выработкой желатина и клея. В отдельных случаях кость используют в обезжиренном виде для производства сухих животных кормов. Такая организация