

## ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ДОБАВКИ ИЗ КРАСНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ НА ВЛАГОУДЕРЖИВАЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ МЯСНОГО ФАРША

В. А. Бруйло

Могилёвский государственный университет продовольствия, Беларусь

В рамках научно-исследовательской работы, выполненной сотрудниками кафедры "Технология продукции общественного питания и мясopодуктов" УО "МГУИИ", разработана биологически активная пищевая добавка из красноплодной рябины, которая представляет собой порошок темно-красного цвета, с фруктовым запахом и приятным кисловатым вкусом.

Биологическая ценность добавки из рябины красноплодной в решающей степени определяется содержанием в ней таких биологически активных веществ, как витамин С (31-35 мг%),  $\beta$ -каротин (11-15 мг%), биофлавоноиды (320-370 мг%), пектиновые вещества (0,77-0,84 мг%), т.к. именно эти вещества оказывают активное физиологическое действие, определяют способность снижать «экологический риск» и повышать резистентность организма человека ко многим повреждающим неблагоприятным факторам.

В настоящей работе было исследовано влияние добавки из рябины на влагоудерживающую способность мясного фарша. Определение влагоудерживающей способности добавки проводили сравнением влагоудерживающей способности образцов мясного фарша без внесения добавки и с внесением добавки в количестве 10% взамен массы фарша. Определение влагоудерживающей способности производили по методу Грау и Хамма в модификации Кельмана и Воловинской. При этом определяли следующие показатели: влагоудерживающую способность образцов к массе мяса ( $B_1$ , %), к общей влаге ( $B_2$ , %), количество прочносвязанной влаги ( $n_{св}$  г/1 г сухого вещества). Установлено, что в присутствии добавки из рябины влагоудерживающая способность мясного фарша существенно повышается. Так, исследуемые показатели мясного фарша без добавок составили:  $B_1 = 47,6\%$ ,  $B_2 = 60,1\%$ ,  $n_{св} = 1,73$  г/1 г сухого вещества; для мясного фарша с добавкой из рябины -  $B_1 = 58,2\%$ ,  $B_2 = 74,3\%$ ,  $n_{св} = 2,38$  г/1 г сухого вещества.

Таким образом, результаты выполненных в настоящей работе исследований позволяют рекомендовать использовать в рецептуре изделий из мясного фарша добавку из красноплодной рябины с целью обогащения изделий биологически активными веществами (витамины С,  $\beta$ -каротин, биофлавоноиды, пищевые волокна), обеспечивая кроме этого повышение выхода готовых изделий и улучшая нежность и сочность готового продукта.