

Торможение процесса окисления наблюдается независимо от момента введения ГП в жиры, т.е. от их исходной степени окисления. Это свидетельствует о возможности применения ГП как в свежих, так и частично окисленных жирах. Однако с целью повышения сроков хранения и обеспечения более высокого качества жиров целесообразно вводить в них горчичный порошок на более ранней стадии окисления.

УДК 641.81-035.575:641.528

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Масанский С.Л., Рыбакова Т.М.

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

Наряду с традиционными способами хранения в охлажденном и замороженном состоянии, предложен новый способ холодного консервирования пищевых продуктов при близкриоскопических температурах, позволяющий сохранить высокое качество продуктов. Хранение пищевых продуктов при близкриоскопических температурах сопровождается изменениями, отличными от тех, которые наблюдаются в охлажденных и замороженных продуктах, поэтому без всестороннего исследования невозможно было дать рекомендации по новым методам холодной технологической обработки.

Были проведены исследования по применению близкриоскопических температур для хранения кулинарных соусов. Объектами исследования являлись белый основной соус и его производные. После приготовления соусы быстро охлаждались при температуре -15°C до достижения температуры внутри продукта -1°C . Затем хранили в стеклянной таре при температуре $0 \pm 1^{\circ}\text{C}$ в течение 10 суток. После хранения соусы разогревались до температуры подачи вторых блюд.

В результате исследования выяснилось, что качество соусов изменяется незначительно. В соусе с морковью произошло ухудшение внешнего вида и консистенции в худшую сторону. Существенных изменений вкуса и запаха соусов не произошло.

Из данных рисунка видно, что хранение кулинарных соусов в при близкриоскопических температурах вполне приемлемо.

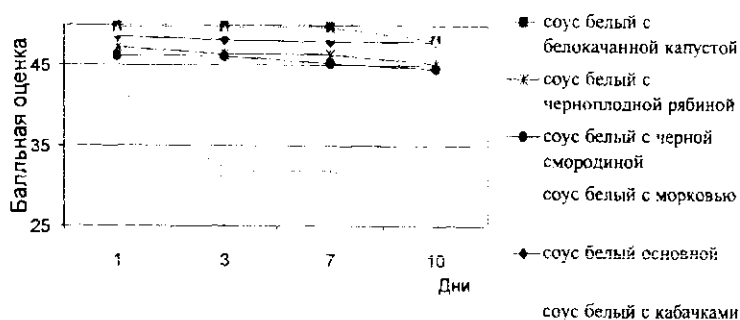


Рисунок 1 – Изменение органолептических показателей качества (по 50 балльной шкале).

УДК 641.1:637.514.5+635.07

НОВЫЕ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Болоцько А.Ю., Наривончик Ю.С.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь

Производству продуктов для детского питания традиционно уделяется особое внимание. В РБ государство ориентирует усилия ученых на разработку новых продуктов для питания детей на основе отечественного мясного, молочного, зернового, плодоовощного сырья, соответствующего современным требованиям; создание новых технологий, расширение ассортимента для удовлетворения потребностей детского населения республики.

В частности, мясо и мясопродукты, как одни из самых ценных пищевых продуктов, педиатры рекомендуют включать в рацион детей с самого раннего возраста. В настоящее время одним из направлений расширения ассортимента, создания биологически полноценных высококачественных продуктов является разработка комбинированных мясорастительных продуктов.

Авторами планируется разработка технологии мясных изделий типа мясных суфле, сырков с растительным наполнителем, в качестве которого используется многофункциональный полуфабрикат из моркови, способный к сорбции влаги в результате специальной обработки. Его