



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

УДК 641.1:637.514.5+635.07

НОВЫЕ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Болотько 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

апробация уже проведена в рецептуре мясных рубленых изделий типа биточков. Полученные результаты по основным органолептическим и физико-химическим показателям позволяют предположить, что дальнейшие исследования в этом направлении целесообразны.

Предполагается полная замена в рецептуре мясного суфле и сырков традиционного наполнителя – хлеба, снижение содержания мясного сырья без снижения показателей, определяющих качественные характеристики готовых изделий. Целью эксперимента является определение оптимального содержания наполнителя, что определяется сенсорными (органолептическими) показателями, водосвязывающей способностью полуфабриката, влажностью, величиной pH, выходом готового изделия, энергетической ценностью и др.

В перспективе ставится задача разработки технологии мясорастительного фарша для использования в рецептурах широкого ассортимента мясных изделий для детского питания в промышленном масштабе.

УДК 664.3:66.094.38

ИЗУЧЕНИЕ АНТИОКСИДТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ ПРИРОДНЫХ АНТИОКСИДАНТОВ

Смагин А.М., Масанский С.Л.

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

При производстве и хранении жиров и жиродержащих продуктов имеют место окислительные процессы, приводящие к снижению их пищевой и биологической ценности. Для торможения процессов окисления широкое применение находят синтетические и природные антиоксиданты. Наряду с существующими антиоксидантами большое значение имеет вопрос изыскания и изучения свойств новых препаратов.

В работе изучено влияние спиртовых экстрактов коры садовых и дикорастущих деревьев и кустарников на процесс окисления свиного топленого жира и рафинированного подсолнечного масла. Кору предварительно очищали, промывали и высушивали в сушильном шкафу при 100°C в течение часа (до достижения постоянной массы). Затем ее измельчали, экстрагировали этиловым спиртом и полученные спиртовые экстракты вносили в пробы жира. Окисление жиров проводили ускоренным способом путем выдерживания в термостате при 100°C и удельной поверхности соприкосновения жира с воздухом 4,54 см²/г в течение 5 час. Через 2,5 и 5 часов пробы вынимали и после охлаждения