

О ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БЕЛОКСОДЕРЖАЩЕЙ ДОБАВКИ ИЗ ЗЕРНА ЛЮПИНА В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

**Василенко З.В., Шкабров О.В., Андреева И.И., Стефаненко Н.В.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

В современном мире с увеличивающимся ритмом жизни наблюдается постоянный рост уровня потребления полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты занимают значительное место на рынке продукции, максимально подготовленной к употреблению.

Использование растительных белковых компонентов при производстве мясных рубленых полуфабрикатов позволяет улучшить обеспечение населения белком, сэкономить дорогостоящее животное сырье и повысить пищевую ценность продуктов. В мясоперерабатывающей промышленности для улучшения качественных характеристик и увеличения выхода изделий широко применяются соя и получаемые из нее белковые препараты: мука, концентраты, изоляты, текстураты. Вместе с тем, соя на территории Республики Беларусь в промышленных масштабах не выращивается, поэтому как данную культуру, так и продукты ее переработки приходится импортировать.

Следовательно, разработка технологии производства мясных рубленых полуфабрикатов с использованием отечественного белкового сырья является актуальной.

Одним из альтернативных источников растительного белка является белоксодержащая добавка из зерна люпина (БДЗЛ), которая характеризуется высоким содержанием белка в своем составе (свыше 45%), а также приемлемыми технологическими свойствами (водоудерживающая способность, эмульсионная стабильность), превышающими данные показатели для соевой муки.

Исследованиями установлено, что введение БДЗЛ в состав рецептуры до 40% способствует увеличению водосвязывающей способности с 60,5% до 62,8%, а также снижению потерь при жарении с 25,2% до 22,2%, что способствует увеличению выхода готового изделия. Введение БДЗЛ свыше 40% нецелесообразно, так как происходит ухудшение органолептических показателей качества (ярко выраженный вкус и аромат бобовых, изделие хуже сохраняет форму, появляются отдельные трещины на поверхности), а также снижение водосвязывающей способности фарша до 61,0% и выхода изделия после термической обработки за счет увеличения потерь до 27,8%.