

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЫБЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАС

Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Рыба насыщает организм ценнейшими жирными кислотами линолевой и архидоновой (знаменитые омега-3 и омега-6), они входят в состав клеток головного мозга и являются строительным материалом для клеточных мембран. Также омега-6 снижает уровень вредного холестерина в крови, минимизирует риск развития атеросклероза, что благотворно сказывается на работе кровеносной и сердечно-сосудистой систем.

Большое содержание фосфора в рыбе самым благоприятным образом сказывается на работе нервной системы, повышает работоспособность, устраняет вялость. Фосфор иногда называют элементом бодрости, при его недостатке клетки нервной системы перестают нормально функционировать и проводить нервные импульсы с нужной скоростью.

Для эндокринной системы, в частности для успешной работы щитовидной железы, крайне полезен йод, которым богата морская рыба. К сведению в 200 г скумбрии содержится суточная норма йода в той форме, которая полностью усваивается организмом.

Обладая таким «букетом» полезных свойств, рыба остается низкокалорийным продуктом и входит в состав основной массы диетических меню. Для производства продукта выбираем нежирные сорта рыбы, к которым относится треска, минтай, сайда, путассу, щука, макрурус, хек.

В состав колбасы входят: мясо птицы, мясо рыбы, куриный жир, соль, перец черный, сахар.

Мясо птицы пропускаем через мясорубку, мясо рыбы нарезаем маленькими кусочками, куриный жир – в холодильник, когда он немного подмерзнет нарезаем его тоже кусочками, затем все смешиваем, добавляем специи (соль, перец, сахар).

Затем полученный фарш набиваем в оболочку, в виде небольших колец.

Затем кольца подвешиваем на осадку в холодильник на 3-5 суток при температуре 2-4 °С.

После осадки полученные колбасы подвергаем сушке 4-5 суток при температуре 2-4 °С.

ЛИТЕРАТУРА

1. Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – М.: Колос, 2000.
2. Кецелашвили, Д. В. Технология мяса и мясных продуктов. Часть 1: Учебное пособие в 3-х частях / Д. В. Кецелашвили. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2004.
4. Сыровяленая колбаса. Состав и калорийность сыровяленой колбасы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://findfood.ru/product/syrovjalenaja-kolbasa/>.

УДК 664.938.8.04/.05

ДИЕТИЧЕСКИЕ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ С ПОВЫШЕННОЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ

Захарова И. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Современный рынок и многие социально-экономические проблемы требуют увеличения ассортимента переработанного мяса и мясных продуктов с более длительным сроком хранения и отвечающих всем требованиям. К таким мясным продуктам можно смело отнести мясные консервы. Ассортимент мясных консервов большой и разнообразный. Наиболее популярными в настоящее время натурально-кусковые (тушенка) и мясорастительные консервы [1].

Мясорастительные консервы набирают все больше актуальность сегодня. Ценовая привлекательность и простота использования делают мясорастительные консервы более востребованными по сравнению с остальной мясной консервированной продукцией. Такие продукты интересны для занятых людей, а также студентам, туристам и просто малообеспеченным семьям. Мясорастительные консервы очень удобны и практичны. Чтобы утолить аппетит и получить запас энергии перед их употреблением рекомендуется лишь только разогреть.

Мясорастительные консервы изготавливают из мяса (свинины, говядины, птицы и др.) с добавлением зернобобовых (горох, фасоль, бобы), макаронных изделий, овощей и круп. Мясорастительные консервов должно содержать не менее 15 % мяса и 3 % жира.

Мясорастительные консервы отличаются высокой пищевой ценностью, длительным сроком хранения и удобством при транспортировке [2].

В настоящее время на потребительском рынке представлен достаточно широкий ассортимент мясорастительных консервов. Особой по-