

мени на полноценный прием пищи, то складывается предпочтение к снекам, к продуктам быстрого приготовления.

Целью исследования является рассмотрение направлений повышения конкурентоспособности продукции на примере функциональных сухих пищевых смесей.

Проведены маркетинговые исследования среди потребителей г. Воронежа разных возрастов и рода занятий. Изучена структура рациона питания. Заинтересованность потребителей в тех или иных функциональных ингредиентах проявляется в наибольшем интересе к витаминам (31 %), микроэлементам (25 %), пищевым волокнам (20 %). Помимо витаминов и микроэлементов потребители выделяют значимость антиоксидантов (13 %) и пробиотиков (11 %). Опираясь на результаты анкетирования, нами была сформулирована концепция нового вида сухой пищевой смеси с защитными свойствами с предварительным определением технических свойств разрабатываемого продукта, чтобы обеспечить этому виду продукции дополнительные конкурентные преимущества. Проведен анализ конкурентоспособности этого продукта на рынке. В целях продвижения пищевой смеси предложен ряд мер для производителя: усиление присутствия компании в сети Internet, размещение информации о функциональных продуктах питания на сайтах с тематикой здорового образа жизни, продвижение сайта и его оптимизация, постоянное наполнение аккаунтов новостями об акциях и новых видах функциональных продуктов питания.

ЛИТЕРАТУРА

1. Разумовская, Р. Г. Методологические принципы проектирования функциональных продуктов питания / Р. Г. Разумовская, М. Е. Цибизова, А. А. Кильмаев // Пищевая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 12-14.
2. Кравченко, С. Н. Формирование потребительского поведения на рынке продуктов функционального питания / С. Н. Кравченко, Г. С. Драпкина, М. А. Постолова // Пищевая промышленность. – 2008. – № 4. – С. 42-43.

УДК 637.524.5:637.522:634.51(476)

ДОБАВЛЕНИЕ ГРЕЦКОГО ОРЕХА В СЫРОВЯЛЕННЫЕ И СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Копоть О. В., Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Грецкий орех является, пожалуй, самым уникальным и ярчайшим представителем растительного сообщества, растением, в котором все

его части обладают высокими биологически активными свойствами. Орех вносит существенный вклад в зеленую кладовую, что способствует высокоэффективному лечению человеческого организма от многих недугов.

Грецкие орехи содержат витамины А, В1, В2, В12, В15, С, К, Е, РР, каротин, дубильные вещества, ситостероны, хиноны, линолиевую, линоленовую кислоты, галлотанины, юглон, эфирное масло, фитонциды, небольшое количество галловой и элаговой кислот. Богаты они минеральными элементами: фосфором – 390-600 мг, калием – 600-1300, магнием – 150-250, кальцием – 85-180, серой – 50-100, железом – 5-25, алюминием – 5-10, марганцем – 2-15, цинком – 2,5-6 мг, гораздо меньше в них йода, кобальта, меди, стронция, хрома, фтора, никеля.

В орехах сосредоточены все необходимые и главные аминокислоты: глутатион, цистин, лизин, гистадин, аргинин, аспарагиновая и глутаминовая кислоты, аланин, пролин, валин. Аминокислоты, содержащиеся в ядрах, положительно сказываются на формировании мышечной системы, костей, крови, сердца, кожи и волос.

В орехах, в отличие от других плодовых, ягодных и овощных растений, содержатся все необходимые для поддержания жизни вещества: 30-77 % жира, 10-20 % белка и 5-15 % углеводов. Сумма полезных веществ в орехах достигает 94-95 %. Хотя белки орехов равноценны белкам мяса и молока, усвояемость их различна. Мясо выделяет в организм мочевую кислоту, т. е. материал для отложения солей и различных закупорок, молоко, в свою очередь, требует от печени лизина для переработки молочных сахаров и жиров. Содержащийся же в ядрах лизин способствует скорейшему усвоению белков ореха без лишних затрат энергии.

Орехи могут обеспечить наш организм всеми необходимыми витаминами и минеральными веществами, не говоря уже о белках, жирах и углеводах, которыми они отличаются от других овощей и фруктов.

В орехах много клетчатки, в связи с чем усиливается перистальтика желудка. Потребление орехов помогает нам накопить витамины и расходовать их в течение всего года, пополнить наш организм йодом, особенно в период, когда обостряются хронические заболевания. Орехи являются ценнейшим и основополагающим строительным материалом для функционирования и формирования клеток мозга, костей, а также нервных клеток.

Орехи восстанавливают силы человека, расщепляя пировиноградную кислоту. Их рекомендуют для профилактики и лечения атеросклероза, при большой физической и умственной нагрузках, при значительной потере веса, после перенесенной тяжелой болезни, кормящим матерям, больным с нервными заболеваниями, подагрой, с нару-

шениями кровообращения, при базедовой болезни, диабете и болезнях почек, а также людям, ведущим сидячий образ жизни.

Грецкие орехи можно добавить в сырокопченые и сыровяленые колбасы. Орехи освобождают от скорлупы, затем очищают от ее остатков, измельчают на мясорубке и в свежем виде добавляют в процессе куттерования в мясной фарш. В результате чего грецкие орехи придадут сырокопченому и сыровяленому колбасам приятный вкус и аромат, а также все необходимые полезные вещества. Грецкий орех в данных колбасах является естественным источником легкоусвояемых углеводов, витаминов, ферментов и наряду с этим оказывает существенное влияние на формирование вкусоароматических показателей и процессов цветообразования.

ЛИТЕРАТУРА

1. Нечаев, А. П. «Пищевая химия». Издание 4-е, исправленное и дополненное / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с.
2. <http://www.calorizator.ru>.

УДК 664.934.4:664.641.19

ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Копоть О. В., Закревская Т. В., Гармаза Е. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Мясо птицы в Республике Беларусь производится в достаточно больших объемах, что определяет объективную необходимость поиска технологических решений по рациональному и комплексному использованию сырья. Большой популярностью у населения пользуются продукты, доведенные до кулинарной готовности и не требующие дополнительной термической обработки. Одним из таких видов продуктов являются паштеты, современные разработки в технологии которых направлены на расширение ассортимента, в т. ч. за счет использования различных растительных компонентов [1].

В 2016 г. СПК «Агрокомбинат Колос» налажено выращивание уток французской мясной породы Мулард. Мясо уток этой породы не имеет привкуса или специфического запаха, очень нежное и питательное. Его можно давать даже маленьким детям из-за низкого содержания жира. Для уток данной породы характерна очень жирная и крупная печень, ее вес составляет около 550 г. Этот продукт представляет собой особую ценность в кулинарии и считается деликатесом.