

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЕВ ИЗ ФИТОПРЕПАРАТОВ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСОПРОДУКТОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

Захарова И. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Во все времена проблема полноценной и здоровой пищи была одной из самых важных, стоящих перед человеческим обществом. При этом она не может быть решена простым увеличением количества потребляемых продуктов. Питание должно быть рациональным и отвечать основным требованиям науки. В последние годы получило развитие направление разработки продуктов функционального питания. В состав таких продуктов входят компоненты естественного происхождения, которые при употреблении оказывают определенное регулирующее действие как на организм в целом, так и на его отдельные системы или их функции.

Несмотря на развитие производства синтетических и рафинированных форм пищевых добавок, возрастает научно-практический интерес к использованию лекарственных культивируемых и дикорастущих трав в лечебно-профилактическом питании, направленном на предупреждение неблагоприятного воздействия химических, физических и биологических факторов на организм человека, с которыми он сталкивается в условиях профессиональной деятельности [1].

С точки зрения медицинских свойств, способности улучшать некоторые функционально-технологические характеристики изделий (увеличение сроков хранения готовой продукции, регулирование реакции цветообразования и др.) и доступности в лечебно-профилактическом питании для категорий граждан, страдающих ожирением, целесообразно использовать сборы лекарственных трав: цветков ромашки аптечной и зверобоя обыкновенного. Данные фитопрепараты обладают антиокислительными, антимикробными, дезинфицирующими и ингибирующими окислительные процессы свойствами, что имеет значение при производстве мясных изделий. Одновременно эти травы обладают и лечебным действием, что позволяет применять их в терапевтической практике благодаря содержанию в них антоциана, тимола, карвакрола, цимола, горьких и дубильных веществ [2].

В связи с этим были выполнены экспериментальные исследования по разработке рецептуры колбасы вареной профилактического назначения.

В качестве компонентов при разработке рецептуры для данного исследования было предложено использовать говядину, свинину, а также настой из лекарственных трав: ромашки и зверобоя, подготовленных по общепринятым методикам.

Вареные колбасы производились по традиционной технологии, исключение лишь представлялось в приготовлении фарша на куттере, где взамен части воды вносился настой из ромашки и зверобоя.

Результаты анализа показали, что оптимальные количественные сочетания настоев лекарственных трав, обеспечивающие требуемый результат по физико-химическим и органолептическим показателям, составляют 3,6 мл настоя на 100 г мясного сырья.

Исследование функциональных и микробиологических данных показало, что разработанный продукт соответствует нормативной документации и может быть введен в производство.

В результате проведенных лабораторных исследований подтверждена целесообразность использования настоев из фитопрепаратов в рецептурах мясных продуктов функционального назначения.

ЛИТЕРАТУРА

1. Булдаков, А. С. Пищевые добавки. Справочник / А. С. Булдаков. – СПб., 1996. – 240 с.
2. Кортиков, В. Н. Справочник лекарственных растений / В. Н. Кортиков, А. В. Кортиков. – Ростов-на-Дону: Издательским дом «Проф-Пресс», 2002. – 800 с.

УДК 637.514.9:664.91(476)

ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ С АНТИОКСИДАНТНЫМИ СВОЙСТВАМИ В ТЕХНОЛОГИИ СУБПРОДУКТОВЫХ КОНСЕРВОВ

Захарова И. А., Овсеец В. Ю.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Государственная политика Республики Беларусь в области питания населения направлена на расширение ассортимента продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, в т. ч. с антиоксидантными свойствами. Данная проблема для мясных изделий может быть решена путем использования растительного сырья. К такому растительному сырью можно отнести ягоды и продукты их переработки, имеющие высокое содержание биологически активных веществ, в т. ч. с биопротекторной и антиоксидантной направленностью, и могут быть использованы в составе мясопродуктов [1].