

венно останавливают вращение диска. Прижимное усилие можно регулировать при помощи регулировочной гайки.

Такое применение тарельчатого дозатора ДДТ с тормозным устройством существенно снижает неравномерность дозирования кормовых материалов до 3-4 %, что соответствует зоотехническим требованиям.

ЛИТЕРАТУРА

1. Зайцев, С. П. Повышение эффективности проведения технического обслуживания технологического оборудования животноводческих ферм / С. П. Зайцев, Н. П. Зайцева, П. В. Зайцев // В сборнике: Инновации в природообустройстве и защите в чрезвычайных ситуациях. Материалы VII Международной научно-практической конференции. – 2020. – С. 338-342.
2. Зайцев, П. В. Повышение эффективности технологических линий приготовления и раздачи кормов в молочном скотоводстве / П. В. Зайцев, С. П. Зайцев, С. В. Ларкин // Научно-образовательные и прикладные аспекты производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Сборник материалов Международной научно-практической конференции. – 2019. – С. 496-502.

УДК 637.523 (476)

СЫРЫЕ КОЛБАСКИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БРЮКВЫ

Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Брюква очень полезный корнеплод – это обуславливается ее богатым составом и полезными свойствами, оказывающими лечебное воздействие на организм.

В ней содержатся следующие полезные вещества:

- Витамины: В1, В2, В3, В6, В9, Н, РР, А, Е, Бета Каротин и витамин С;
- Микро- и макроэлементы: железо, фосфор, кальций;
- Соли натрия, калия и магния;
- Большое содержание растительных волокон и горчичное масло.

Корнеплод оказывает следующую пользу для организма человека.

1. Содержит большое количество витамина С. За счет этого активизируется работа иммунной системы и повышается устойчивость организма к вирусным заболеваниям в осенне-зимний период. Аскорбиновая кислота ускоряет выработку красных кровяных телец, что является профилактикой анемии и насыщает клетки кислородом.

2. Улучшает работу желудочно-кишечного тракта. Большое содержание растительной клетчатки способствует очищению организма. Клетчатка выступает в роли адсорбента – вытягивает шлаки и токсины из организма и выводит их наружу. Брюква нормализует работу пищеварительной системы и помогает справиться с задержкой стула. Корнеплод показан при геморрое, заболеваниях органов пищеварения и общем недомогании, связанным с запором.

3. Нормализует выработку ферментов за счет содержащегося в ней цинка и тем самым улучшает процесс пищеварения.

4. Служит профилактикой сердечных заболеваний. Калий и пищеварительные волокна губительно воздействуют на вредный холестерин, постепенно выводя его из организма. Брюква укрепляет стенки сосудов, повышает их эластичность и препятствует закупорке. Служит профилактикой инсультов, инфарктов и атеросклероза.

5. В корнеплоде содержатся все витамины для укрепления костной системы. Она показана при остеопорозе и в преклонном возрасте, когда снижается усвояемость кальция.

6. Влияет на работу мышечной системы. Калий участвует в формировании мышечных волокон и укрепляет сердечную мышцу.

7. Показан при диабете и эффективен при похудении. Углеводы состоят из простых сахаров и не повышают уровень глюкозы в крови. Корнеплод предотвращает возникновение диабета 2-го уровня и может полностью заменить картофель.

8. В корнеплоде содержится большое количество антиоксидантов, которые противостоят образованию раковых клеток. Также препятствуют старению. Для мужского организма брюква благоприятна как профилактическое средство от онкологии простаты.

9. Содержание витаминов группы В оказывает благоприятное воздействие на нервную систему: снижает уровень стресса, служит профилактикой нервных расстройств, улучшает настроение и помогает концентрации внимания.

10. Снижает болевые ощущения при головных болях, предменструальном синдроме.

11. Служит профилактикой выпадения волос, особенно у мужчин.

12. Увеличивает качество и количество грудного молока у кормящей женщины.

Ссылаясь на разработку Хильмановича Д. И., Закревской Т. В. «Особенности составления колбасных изделий при использовании в рецептурах заменителей мясного сырья», я разработала рецептуры колбасок сырых с использованием брюквы и приготовила их в лаборатории университета [5].

Целью данной работы явилось производство рубленых формованных полуфабрикатов как продукта здорового питания с использованием брюквы.

Нами была разработана рецептура сырых колбасок из мяса птицы. В качестве жирового сырья было использовано растительное масло, которое смягчает суховатый вкус мяса птицы, делает изделие более сочным и придает определенный аромат.

Согласно разработанной мною рецептуре, частично мясо птицы нарезалось кусочками размером 8 мм, а остальная часть – на мелкую решетку.

В качестве основного сырья использовали брюкву, яйца куриные, картофельный крахмал. Вспомогательное сырье – это укроп, соль, специи и КПД.

Формовку осуществляли в череву свиную.

После тепловой обработки сформованных изделий, заключающейся в обжарке, была проведена органолептическая оценка и дегустация. Данное изделие по органолептической оценке имеет следующие характеристики:

- внешний вид: форма в виде колбасок размером 10-12 см (можно и другая), без повреждений, наплывов фарша;
- вид на разрезе: фарш хорошо перемешан, с включениями мяса птицы размером 8 мм, видны кусочки укропа;
- запах и вкус: в сыром виде свойственен запаху мяса птицы, доброкачественному сырью. В жареном виде имеет приятный вкус с ароматом укропа;
- консистенция: для жареных колбасок сочная.

Были проведены расчеты по пищевой ценности продукта, которые подтвердили высокую питательную их ценность.

Колбаски из мяса птицы с использованием брюквы являются диетическим полезным продуктом, новым, конкурентоспособным рубленным полуфабрикатом в пищевой промышленности.

ЛИТЕРАТУРА

1. Шванская, И. А. Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе животного сырья: науч. аналит. обзор / И. А. Шванская. – М.: ФНГБУ «Росинформагротех», 2015. – 176 с.
2. Прянишников, В. В. Производство мясных полуфабрикатов по инновационным технологиям / В. В. Прянишников, В. В. Колыханова. – Саратовский гос. агр. ун-т. – 2014. – № 1. – С. 48-51.
3. Патиева, С. В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения: учебное пособие / С. В. Патиева, Н. В. Тимошенко, А. М. Патиева. – Краснодар: КубГАУ, – 2015. – 326 с.
4. <https://polzai vredno.ru/bryukva-polza-i-vred-dlya-zdorovya/>.

5. Сборник научных статей по материалам XVI международной научно-практической конференции «Современные технологии сельскохозяйственного производства». – Гродно, 2013.

УДК 637.523.2 (476)

ВАРЕНАЯ КОЛБАСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БРЮКВЫ

Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Ценность брюквы заключается в насыщении организма полезными веществами; воздействии на кишечник: очищении и выведении шлаков и токсинов; улучшении общего самочувствия.

Брюква не теряет полезные свойства при готовке: отваривании, тушении и запекании. Брюква имеет приятный привкус, схожий с морковью и свеклой, который придает приготовленным блюдам пикантность.

Брюква – корнеплод, польза которого заключена в большом количестве углеводов и отсутствии жиров. Содержание полезных веществ в 100 г продукта:

Белки – 1,08 г;

Углеводы – 8,62 г;

Насыщенные жиры – 0 г;

Мононенасыщенные жиры – 0 г;

Полиненасыщенные жиры – 0,1 г.

Мясная продукция всегда занимает лидирующее место в питании человека. Особенно в настоящее время широко используется мясо птицы. Оно является диетическим, хорошо усваивается организмом человека.

Ссылаясь на разработки Копоть О. В., Закревской Т. В. «Натуральные ингредиенты для обогащения мясных изделий», мы решили разработать рецептуры и приготовить мясные продукты с использованием брюквы [4].

Мною была разработана рецептура вареной колбасы с использованием брюквы и мяса птицы.

Мясо птицы использовалось кусковое и ММО. Для повышения водосвязывающей способности я использовала мясо телятины в небольшом количестве.