

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.

В качестве жирового сырья я использовала комбинацию растительных масел.

Брюквя добавлялась в разном процентном соотношении.

В качестве вспомогательного сырья использовали соль йодированную пищевую поваренную, кориандр молотый, комплексную пищевую добавку для увеличения ВСС мяса, коптильную жидкость.

Наиболее приемлемое количество добавляемой брюквы – 5 % по отношению к остальному основному сырью.

Колбаса по органолептическим показателям соответствует доброкачественному продукту, с легким ароматом копчения (оболочку предварительно обработали коптильной жидкостью), нежной сочной консистенцией, без постороннего привкуса.

Рассчитанная пищевая ценность подтверждает, что полученный продукт соответствует заявленным требованиям.

ЛИТЕРАТУРА

1. Нестеренко, А. А. Инновационные технологии в производстве колбасной продукции / А. А. Нестеренко, А. М. Патиева, Н. М. Ильина. – Саарбрюкен: Palmarium Akademik Publishing, – 2014. – 165 с.
2. Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие / В. Я. Пономарев [и др.], Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: КНИТУ, 2016. – 152 с.
3. Технология колбасного производства: учебное пособие / Н. В. Тимошенко [и др.]. – Краснодар: КубГАУ, – 2016. – 271 с.
4. Сборник научных статей по материалам XVIII международной научно-практической конференции «Современные технологии сельскохозяйственного производства». – Гродно, 2015.

УДК 637.5:66.022.39

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИТАМИННЫХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ПРЕМИКСОВ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Захарова И. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Сегодняшние тенденции таковы, что на мировом рынке ежегодно увеличивается спрос на мясо и мясопродукты. Рынок мяса и мясопродуктов – один из крупнейших сегментов продовольственной отрасли страны. Производство функциональных продуктов питания в современном мире предусматривает повышение их биологической ценности путем добавления необходимых составляющих.