

В качестве жирового сырья я использовала комбинацию растительных масел.

Брюква 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.

Витамины, макро- и микроэлементы жизненно важные пищевые вещества. В организме они тесным образом взаимодействуют друг с другом, а их недостаток угрожает здоровью. Недостаток в организме витаминов и минеральных веществ может привести к нарушению обмена веществ, что отрицательно сказывается на общем состоянии [1].

Снижение витаминной и минеральной ценности мяса и мясопродуктов обуславливается за счет несовершенной кормовой базы сельскохозяйственных животных, а также заменой мясного сырья на белковые препараты и другие пищевые добавки, не содержащие витамины и минеральные вещества [2].

Наиболее эффективным и экономически доступным способом обогащения продуктов недостающими нутриентами является использование витаминно-минеральные смеси (премиксы) промышленного производства, либо также применяют отдельные препараты витаминов и минеральных веществ.

Важным достоинством премиксов является удобство их внесения и дозирования, а также возможность осуществления контроля при закладке премикса, что дает возможность организовать производство обогащенных продуктов на небольших предприятиях, в т. ч. на базовых предприятиях (комбинатах) школьного или дошкольного питания.

При обогащении мясных продуктов витаминными и минеральными премиксами необходимо уделять внимание на сохранение добавляемых в продукт витаминов и минеральных веществ, которое зависит от химической характеристики применяемого сырья, технологии производства, а также на ассортимент обогащенных продуктов (наиболее приемлемыми объектами являются колбасные изделия, фаршевые консервы и рубленые полуфабрикаты).

Обогащение пищевых продуктов производится по нормативной и технической документации (техническим условиям), которая представляется вместе с премиксом или разрабатывается на самом предприятии с учетом рекомендаций, имеющихся в спецификации на препарат.

Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащаемых ими продуктах строго регламентируется, маркируется на индивидуальной упаковке и контролируется как производителем, так и органами государственного надзора.

Теоретически все продукты массового потребления могут быть обогащены витаминами и минеральными веществами для восстановления свойств, которые были потеряны в процессе хранения, при кулинарной обработке, для компенсации оскудения нашего рациона вследствие изменения структуры питания и с целью оздоровления. Но на

практике приходится сталкиваться с определенными технологическими трудностями. Обогащение продуктов – это не средство от всех бед, связанных с питанием, однако многолетний опыт показал, что многие страны добились успеха в коррекции рациона питания и улучшении здоровья населения с помощью обогащенных продуктов [3].

Продукты, содержащие витаминные и минеральные премиксы, полезны и должны использоваться в питании во всех возрастных группах, прежде всего необходимы детям, школьникам, студентам, людям с повышенной физической или нервно-эмоциональной нагрузкой.

ЛИТЕРАТУРА

1. Захарова, И. А. Разработка рецептуры и технологии производства сыровяленой колбасы, обогащенной экстрактом брусники, витаминным и минеральным премиксом / И. А. Захарова, О. В. Копоть // Сборник научных статей по материалам XX Международной студенческой научной конференции. – Гродно, 2019. – Издательско-полиграфический отдел УО «ГГАУ». – С. 44-45.
2. Нечаев, А. П. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг. – М.:ГИОРД, 2003. – 446 с.
3. Зубарева, К. Ю. Обогащение мясopодуkтов витаминами / К. Ю. Зубарева // Материалы международной научно-практической конференции «Пути интенсификации производства и переработки сельскохозяйственной продукции в современных условиях». – Волгоград, 2012. –С. 188-190.

УДК 637.524.24.058

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ АНТИОКСИДАНТОВ ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ СЫРОВАЛЕННЫХ КОЛБАС

Захарова И. А., Овсеев В. Ю.

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

Известно, что мясные продукты подвержены не только скорой микробиологической порче, в борьбе с которой помогают консерванты, но и окислительной. Окислительные процессы снижают срок годности готовой продукции за счет ухудшения органолептических показателей и пищевой ценности продуктов.

Поэтому один из современных трендов в области производства мясных продуктов здорового питания – ориентация на применение натуральных пищевых добавок, которые способны оказать выраженное позитивное воздействие на организм человека. В связи с этим заслуживают внимания безопасные натуральные антиоксиданты-