

Таким образом, сравнительный анализ полученных результатов показал, что контрольные образцы, в сравнении с опытными, подвергаются окислительной порче быстрее. При этом необходимо отметить, что сыровяленные продукты не подвергаются термической обработке, все лечебно-профилактические свойства, внесенных в рецепту растительных антиоксидантов, сохраняются, вследствие чего данный продукт можно отнести к функциональным, что обуславливает возможность широкого применения растительных порошков в качестве натурального антиоксиданта при производстве сырокопченых колбас из мяса баранины.

ЛИТЕРАТУРА

1. Овсеец, В. Ю. Разработка рецептуры и технологии производства комбинированных сырокопченых колбас из мяса баранины / В. Ю. Овсеец, О. В. Копоть // Сборник научных статей по материалам 16 международной студенческой конференции. – Гродно: ГГАУ, 2015. – С. 184-185.
2. Шулицкая, И. А. Использование лактулозы при производстве сыровяленных колбас / И. А. Шулицкая, Т. В. Закревская // Сборник научных статей по материалам 19 международной научно-практической конференции. – Гродно, ГГАУ, 2016. – С. 368-369.
3. Мандро, Н. М. Разработка технологии мясных фаршей с применением натурального антиоксиданта / Н. М. Мандро, А. В. Борозда, Ю. Ю. Денисович // Вестн. Алтай. гос. аграрного ун-та. – 2009. – № 5 (55). – С. 72-75.

УДК 634.54:658.772

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОРЕХОВ ФУНДУКА В ПЕРИОД СОЗРЕВАНИЯ В УСЛОВИЯХ БЕЛАРУСИ

Караник О. С., Новик Г. А.

РУП «Институт плодоводства»

аг. Самохваловичи, Республика Беларусь

В Республике Беларусь в данный период времени намечена тенденция на развитие промышленного выращивания фундука с целью импортозамещения [1]. Данный продукт пользуется большим спросом как у обычного потребителя, так и у предприятий перерабатывающей отрасли. Все орехи, продаваемые на прилавках и используемые в кондитерской промышленности республики, закупаются за рубежом.

Для расширения отечественной сырьевой базы необходимо всестороннее исследование качественных характеристик выращенных на территории РБ орехов фундука.

К качеству орехов фундука предъявляют серьезные требования. В зависимости от дальнейшего использования оценка качества орехов

проводится по действующим нормативно-правовым актам (ГОСТ) с учетом требований мировых стандартов [2-6].

Цель исследований – оценить качественные показатели орехов фундука по нормируемым показателям.

Объектами исследований являлись 5 сортов ореха фундука (Барселонский, Каталонский, Косфорд, Лал, Яшма), выращенные в опытном саду отдела селекции плодовых культур РУП «Институт плодородства».

Товарность орехов фундука в скорлупе будет определяться в момент уборки согласно ГОСТ 32288-2013 [3], ядер орехов фундука – по ГОСТ 32287-2013 [4].

Технический анализ для оценки качества исследуемых образцов орехов проведен согласно «Программе и методике сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур» (ВНИИСК, Орел, 1999) [7] и «Генетическим основам и методике селекции плодовых культур и винограда» (Минск, 2019) [1].

Результаты дегустационной оценки показали, что исследуемые сорта орехов фундука крупные по величине, привлекательные по внешнему виду и форме плода, с хорошей извлекаемостью ядер, с превосходным, присущим орехам фундука вкусом и запахом.

Исследуемые сорта фундука по нормируемым показателям имеют высокое качество: достаточный выход ядра – в пределах 35,7-48,5 %, крупные орехи (от 3,2 до 4,2 г) и размер ядер, существенно превышающий пороговое значение в 9 мм по ТНПА. Наилучшие показатели отмечены у сортов фундука Лал (выход ядра – 43,8 %) и Яшма (выход ядра – 48,5 %).

Орехи фундука в скорлупе и ядра орехов всех исследуемых сортов были одномерными. Разница между максимальным и минимальным значением наибольшего поперечного диаметра орехов в скорлупе в среднем по сортам составила 1,9 мм, ядер орехов – 2,2 мм, что не превышает допуск в 3 мм по ТНПА.

По количеству ядра в единице объема выделились сорта Лал и Яшма (0,19 и 0,21 г), что говорит об оптимальном выполнении орехов данных сортов.

По совокупности органолептических показателей наибольший балл был у сортов Лал (4,5) и Яшма (4,6).

Влажность свежесобранных орехов в скорлупе находилась в пределах 8,2-18,5 %, ядер – 5,6-21,6 % в зависимости от сорта. Орехи фундука в скорлупе сорта Барселонский, орехи в скорлупе и ядра орехов сорта Лал по показателю влажности не превышают установленных ТНПА норм и не нуждаются в дополнительной обработке.

ЛИТЕРАТУРА

1. Генетические основы и методика селекции плодовых культур и винограда / З. А. Козловской [и др.]; под общ. ред. З. А. Козловской; Нац. акад. наук Беларуси, Ин-т плодводства. – Минск: Беларуская навука, 2019. – 249 с.
2. Орехи и сухофрукты. Мировые стандарты / С. Ю. Шевченко [и др.]. – СПб.: ООО РИФ Стела, 2002. – 344 с.
3. Орехи лещины. Технические условия: ГОСТ 32288-2013 (UNECE STANDARD DDP-03:2007). – Введ. 01.09.2016. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
4. Ядра орехов лещины. Технические условия: ГОСТ 32287-2013 (UNECE STANDARD DDP-04:2010). – Введ. 01.09.2016. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
5. Влащик, Л. Г. Технологическая оценка различных сортов фундука для переработки на предприятии ЗАО «Орехпром» / Л. Г. Влащик, А. А. Хашир // Политематический сетевой электронный журнал кубанского государственного аграрного университета. – 2006. – № 18. – С. 31-43.
6. Биганова, С. Г. Разработка математических моделей для оценки качества плодов лещины / С. Г. Биганова // Лесной комплекс: состояние и перспективы развития: сборник научных трудов. – Брянск, 2003. – Вып. 5. – С. 17-21.
7. Программа и методика сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур / ВНИИСПК; под общ. ред. Е. Н. Седова и Т. П. Огольцовой. – Орел: ВНИИСПК, 1999. – 608 с.

УДК 637.5:66.022.392

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БЕЛКОВЫХ ГИДРОЛИЗАТОВ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Кивейша С. А., Захарова И. А.

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

Увеличение потребления населением мясной продукции приводит к спросу создания новых качественных мясopодуkтов с улучшенными свойствами. Одним из решений этой задачи является разработка и освоение новых технологий и рецептур пищевых продуктов. Особая роль в пищевой промышленности принадлежит появлению новых знаний в области медицины, фундаментальных наук, новых технологических возможностей, которые появились в результате развития науки, техники и технологии, в частности и применение белковых гидролизатов, полученные из мясного, мясокостного и костного сырья убойных животных.

Белковыми гидролизатами называют продукты гидролитического расщепления белков, состоящие в основном из отдельных аминокислот, их натриевых солей и полипептидных остатков.