

УДК 637.523.2 (476)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКА БЕЛОЙ РЕПЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Коноваленко О. В., Закревская Т. В., Копоть О. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Производство функциональных продуктов – приоритетная задача каждого предприятия по переработке мяса.

Мы решили разработать рецептуру вареных колбас с использованием сока белой репы в качестве замены воды при их производстве (5, 10 %).

Репа – это ценный источник витаминов и минералов, которые необходимы для нормальной работы человеческого организма.

Калорийность диетического продукта – всего 30-32 ккал на 100 г.

Репа полезна при различных системных заболеваниях внутренних органов. Содержащиеся в ней активные компоненты стимулируют обменные процессы в организме, способствуют укреплению иммунитета.

Корнеплод можно включать в рацион детей и беременных женщин.

Польза репы для организма человека: нормализует перистальтику кишечника; стимулирует продукцию желудочного сока; снимает болезненные ощущения в суставах; препятствует образованию и развитию раковых клеток; обладает отхаркивающими свойствами; выводит лишнюю жидкость, шлаки и токсические вещества; уничтожает патогенные микроорганизмы; очищает и обеззараживает кровь; улучшает функционирование репродуктивной системы.

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 горчицы [5].

Нами была разработана рецептура вареной колбасы с использованием сока белой репы в количестве 5, 10 % от всей добавляемой воды при составлении фарша.

В качестве основного сырья использовались свинина, шпик боковой.

В качестве вспомогательного сырья использовали соль йодированную пищевую поваренную, перец черный молотый, кориандр моло-

тый, комплексную пищевую добавку для увеличения ВСС мяса, копильную жидкость.

Наиболее приемлемым количеством добавляемого сока – это 5 %. При добавлении 10 % немного чувствуется горечь.

Колбаса по органолептическим показателям соответствует доброкачественному продукту, с легким ароматом копчения (оболочку предварительно обработали копильной 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. Источник: <https://attuale.ru/ropa-polza-i-vred-dlya-zdorovya-cheloveka/>.
5. Сборник научных статей по материалам XVIII международной научно-практической конференции «Современные технологии сельскохозяйственного производства». – Гродно, 2015.

УДК 637.524.24:664.952

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА РЫБНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ИЗУЧЕНИЕ ИХ СВОЙСТВ

Копоть О. В., Коноваленко О. В., Закревская Т. В., Андрейчик И. В.
УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Среди разнообразных продуктов питания человека рыба и продукты ее переработки занимают одно из ведущих мест. Они способствуют укреплению здоровья, повышению работоспособности человека, профилактике старения и серьезных заболеваний. Рынок рыбы и рыбопродуктов – один из динамично развивающихся секторов мирового продовольственного производства. В последнее десятилетие увеличилось число людей, использующих готовые блюда и полуфабрикаты. Кроме того, существенное изменение традиционных вкусов населения