

РУБЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЛЕГКОГО

Закревская Т. В.

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

Говяжье легкое отличается меньшей калорийностью, чем другие части туши. После обработки продукт приобретает нежную текстуру и пикантный вкус. Рецептов приготовления говяжьего легкого немало, надо лишь выбрать подходящий.

На первый взгляд, простой субпродукт отличается богатым химическим составом. Соотношение всех полезных веществ сбалансировано, что позволяет рассчитывать на многочисленные положительные результаты при минимальном количестве рисков. Присутствуют витамины группы В, С и РР. Каждый из них выполняет свою прямую функцию, благодаря чему регулируется работа многих систем и органов. Укрепляется иммунитет, активизируется мозговая деятельность, запускаются обменные процессы и чистка организма от шлаков. Говяжье легкое содержит фосфор, калий, натрий, магний, йод, железо и др. химические элементы и их соединения, но именно эти вещества проявляют себя ярче всего. Они способствуют укреплению костной и мышечной ткани, улучшению состояния кожи и ее производных. Стимулируется работа сердца и желез внутренней секреции.

В торговой сети говяжье легкое не особо пользуется спросом, да и промышленная переработка ограничена, т. к. легкое придает продукту темный цвет, разжижает мясной фарш.

Нами в условиях университетской пищевой лаборатории была разработана рецептура сырых колбасок с использованием говяжьего легкого.

Количество легкого было подобрано таким образом, что все качественные показатели продукта не ухудшились, а продукт после термической обработки приобрел приятный вкус и аромат.

Были произведены расчеты по пищевой ценности полученного полуфабриката.

Дегустационная комиссия оценила полученный полуфабрикат как достойный продукт, который может быть произведен на любом мясоперерабатывающем предприятии.

Легкое можно добавлять мелко измельченным (решетка 2-3 мм), а можно нарезать кубиками размером 4 мм. Помимо легкого в рецептуру входит говядина, свинина, шпик боковой, гидратированный раститель-

ный или животный белок. В результате получили вкусный, полезный и дешевый продукт. После термической обработки золотистого цвета, с приятным ароматом специй.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алехина Л. Т., Большаков А. С., Боресков В. Г., Жаринов А. И. и др. / Под ред. И. А. Рогова. Технология мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1998.
2. Антипова Л. В. Биохимия мяса и мясопродуктов – Воронеж, 1991.
3. Кузнецов, Шлипаков Н. Е. Технология переработки мяса и других продуктов убоя – М. Пищевая промышленность, 1971.

УДК 664.38:637.54'652

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛЛАГЕНОВОГО ГЕЛЯ ИЗ КУРИНЫХ НОГ

Закревская Т. В.

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

Очень часто в магазинах и на рынке можно обнаружить в продаже такой продукт, как куриные лапки. Не очень презентабельные на вид, они редко используются хозяйками в кулинарии. Из-за своей довольно низкой стоимости их чаще всего используют в приготовлении пищи для домашних животных. Но мало кто знает, что лапки этой птицы чрезвычайно полезны, как, впрочем, и все остальное мясо.

Эта часть курицы богата витаминами: А, группы В, С, Е, К и РР. В лапках содержится холин, который улучшает метаболизм нервных тканей, нормализует обмен веществ. В куриных лапках содержится масса полезных микроэлементов, таких как кальций, магний, железо, цинк, фосфор и проч. В них довольно высокое содержание антигипертензивного белка и коллагена.

Благодаря наличию в лапках коллагена, употребление лапок положительно влияет на состояние суставов, из-за чего блюда из лапок (преимущественно бульон) рекомендуют употреблять детям и пожилым людям. Также употребление бульона из лапок способствует понижению артериального давления, о чем свидетельствуют исследования японских ученых. Однако не стоит сильно злоупотреблять этим продуктом, несмотря на все его полезные качества. Одного раза в течение недели будет вполне достаточно, чтобы принести в организм полезные вещества и не навредить ему.

Для создания мясных продуктов разработан способ получения коллагенового геля из ног цыплят-бройлеров с высоким содержанием со-