

способствует низкая активность антипитательных факторов, в том числе ингибиторов трипсина.

Помимо пищевого, высоко оценивается технологическое качество пшеничного зародыша. Так, его водопоглотительная способность составляет (395-540)%; водоудерживающая (120-150)%, жиропоглотительная (90-92)%; эмульгирующая (70-75)%. Активная реакция среды (6,6-6,7). Функциональные свойства пшеничного зародыша улучшаются с повышением температуры обработки.

Важным свойством пшеничного зародыша следует считать его способность улучшать технологические свойства колбасного фарша из наиболее проблематичного PSE-сырья. Так, для фаршей на основе NOR-говядины, NOR-свинины, DFD-говядины следует говорить о тенденции к повышению показателя, тогда как для комбинированных фаршей с 5,0, 10,0 и 15,0% пшеничного зародыша относительное увеличение водосвязывающей способности (ВСС) составляет 5,8, 8,4 и 9,3% по сравнению с показателем для фарша из экссудативного сырья.

Доказана технологическая эффективность пшеничного зародыша при использовании его в качестве стабилизатора жировой эмульсии на основе животного жира и растительных масел.

По совокупности полученных данных рекомендовано использование пшеничного зародыша в технологии вареных колбас в гидратированном виде или в составе белково-жировой эмульсии и технологии рубленых полуфабрикатов, в том числе с использованием мяса птицы механической обвалки.

ЛИТЕРАТУРА

1. Нечаев А. П., Траубенберг С. Е., Кочеткова А. А. Пищевая химия. СПб.: ГИОРД 2007 г. - 640 с.
2. Методические указания «физико-химические основы создания новых видов пищи», кафедрa технологии хранения и переработки животного сырья, - 252 с.
3. <http://edaplus.info/produce/shrimp.html>

УДК 637.64 (476)

СВОЙСТВА КУРИНЫХ ЛАПОК

Закревская Т. В.

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

Польза куриных лапок.

Совсем недавно в пользу куриных лапок впервые высказались ученые из Японии – по их утверждению бульон, приготовленный на этих

косточках, способствует понижению высокого артериального давления. Кстати, до этого времени многие специалисты не единожды убеждали нас в чудодейственной силе куриного белка, который мог бороться с повышенным давлением лучше всяких лекарственных препаратов. Вместе с тем о куриных лапках никогда и речи не было, поэтому заявление японских исследователей в буквальном смысле ошеломило общественность. Как оказалось, именно в составе куриных лапок присутствует максимальное количество антигипертензивного белка.

Что же еще можно приготовить из куриных лапок, помимо отличного наваристого бульона? Повара утверждают, что польза куриных лапок проявляется и в таком блюде, как холодец, который известен за счет содержания полезных веществ, в частности коллагена, необходимого для поддержания здорового состояния суставов.

Кроме того, готовят куриные лапки и в качестве добавки к разнообразным гарнирам. Например, тушеные в медово-горчичном соусе куриные лапки прекрасно сочетаются с соевыми бобами, печеным картофелем или зелеными овощами. И если вам интересно, с чем усваивается кальций, можно со всей ответственностью сказать, что употреблением такого блюда недостаток вещества будет восполнен. Конечно же, куриные лапки можно потушить вместе с овощами, например, с кабачком или тыквой – в результате получится замечательное второе блюдо, которое полно витаминов, микроэлементов и других ценных веществ.

Таким образом, каждому человеку стоит употреблять куриные лапки, полезные свойства которых выражаются не только в понижении уровня давления, но в питательных качествах, а также насыщенности витаминами и микроэлементами. Относительно калорийности куриных лапок можно сказать, что их питательная ценность составляет около 215 ккал на 100 г субпродуктов.

Вред куриных лапок.

Заключается в том, что в утверждении диетологов особо увлекаться субпродуктами не стоит, есть доля правды. Это же касается и вероятного вреда куриных лапок, которые употреблять советуют не более одного раза в неделю, по причине их немалой жирности.

Калорийность куриных лапок 215 ккал.

Энергетическая ценность продукта:

Белки: 19.4г.(~78ккал);

Жиры: 14.6г.(~131ккал);

Углеводы: 0.2 г. (~1 ккал);

Энергетическое соотношение (б|ж|у): 36%/61%/0%.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алехина Л. Т., Большаков А. С., Боресков В. Г., Жаринов А. И. и др. / Под ред. И. А. Рогова. Технология мяса и мясopодуKтов. М.: Агрoпрoмиздат, 1998.
2. Антипова Л. В. Биохимия мяса и мясopодуKтов – Воронеж, 1991.
3. Ю. А. Буханцов, - М. Мясная промышленность, 1999.

УДК 637.524 (476)

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КОЛБАСА

Закревская Т. В., Копоть О. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Люди, которые решили отказаться частично или полностью от животной пищи, также нуждаются в полноценном питании. Специально для вегетарианцев производители продуктов питания изобрели массу изделий. И среди них есть весьма необычные, например такие, как вегетарианская колбаса.

Многие почитатели колбасных изделий из мяса, пожалуй, даже не слышали о таком продукте. Ведь по традиции колбаса готовится из различных сортов мяса, тем временем как в изделия для вегетарианцев входят исключительно продукты растительного происхождения. Среди них горох, фасоль, перловая или другая крупа и проч. При этом характерный для обычной колбасы цвет в растительном продукте достигается путем применения специальных пищевых красителей натурального происхождения.

Сегодня можно купить вегетарианскую колбасу во многих обычных магазинах, особые ценители этого продукта даже готовят ее в домашних условиях, благо существует немало рецептов приготовления этого блюда. Готовая колбаса не только отличается превосходным вкусом, но и, несомненно, полезна для здоровья.

Вегетарианскую колбасу подают, как и мясной продукт, в качестве самостоятельного блюда или одного из ингредиентов бутербродов, салатов, канапе и т. д. Качественная вегетарианская колбаса отличается отсутствием вредных добавок, например, консервантов. Помимо прочего, этот продукт отличается пониженной питательностью благодаря использованию сырья, которое изначально содержит минимум калорий, что немаловажно для тех, кто следит за фигурой.

На сегодняшний день самым распространенным видом вегетарианской колбасы является изделие из пшеницы. Такая колбаса и вкусная, и питательная, способна удовлетворить потребности людей раз-