

Пилотные проекты по использованию новой технологии начаты в США (компания-производитель мясопродуктов Farmland Food) и в Австралии (производитель лосося Tassal Group). Коммерческое название продуктов в новой упаковке – Oven Perfect.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Рогов И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов: учебник/ И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Козюлин. – Колос, 2000. – 357 с.
2. Технология мяса и мясопродуктов: Учебник./ Под редакцией И. А. Соколова. – М.: Агропромиздат, 1988. – 576 с.
3. Тимошенко, Н. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов. Учебное пособие в 2-х т. М: ВНИИМП, 2008.

УДК 637.54. 65(476)

### **ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Закревская Т. В., Копоть О. В.**

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

В настоящее время значительно увеличилось число людей с заболеваниями опорно-двигательного аппарата, что связано с недостатком в рационе питания балластных веществ, коллагена и кальция.

Теория адекватного питания показала и научно обосновала жизненно важную роль балластных веществ в метаболических процессах. Эта теория выдвинула перед учеными в области пищевой технологии проблему создания высококачественных продуктов питания, содержащих как незаменимые нутриенты в сбалансированном состоянии, так и балластные вещества. Установлено, что определенное содержание балластных веществ, входящих в состав продуктов, не снижает их ценности, а повышает адекватность физиологическим потребностям организма.

С использованием методов компьютерного проектирования созданы продукты, обогащенные коллагенсодержащим сырьем, имеющие сбалансированный аминокислотный состав.

Для создания таких продуктов разработан способ получения минерально-белковой добавки (МБД) из ног цыплят-бройлеров с высоким содержанием соединительнотканых белков и кальция.

По аминокислотному составу белок ног цыплят-бройлеров уступает белку мышечной ткани, так как содержит до 70% неполноценного белка коллагена. Однако, как свидетельствуют литературные данные,

недезагрегированная соединительная ткань, играющая роль балластных веществ, улучшает усвоение белка. В то же время дезагрегированный коллаген является строительным материалом для репарации тканей.

При получении МБД проводят тепловую обработку ног цыплят с целью дезагрегирования их соединительной ткани, в результате чего при последующем сепарировании соединительная ткань вместе с мышечной переходит в мясную массу. При этом потери белка с бульоном должны быть минимальными.

Таким образом, в результате изучения качественных показателей установлено, что разработанные продукты имеют высокую пищевую ценность и соответствуют медико-биологическим требованиям, предъявляемым к продуктам дошкольного и школьного питания.

Использование в питании функциональных продуктов из мяса птицы позволит обеспечить детей дошкольного и школьного возраста, а также людей с повышенной потребностью в микронutriентах адаптированными к пищевому статусу и особенностям отечественного питания готовыми к употреблению функциональными продуктами, по качеству существенно не отличающимися от блюд «домашнего приготовления».

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Токаев Э. С., Гурова Н. В. Медико-биологические и физико-химические аспекты использования балластных веществ в продуктах лечебного назначения/Обзорная информация. Серия Мясная и холодильная промышленность/Агро НИИТЭИПП, 1996, №1.
2. Стефанова И. Л. Научное обоснование, разработка и реализация технологии продуктов детского и функционального питания из мяса птицы//Дис. д.т.н. — М.2005 г.
3. Стефанова И. Л., Мокшанцева И. В., Тимошенко Н. В. и др. Разработка функциональных продуктов на основе птицеводческого сырья//Хранение и переработка сельхозсырья. - 2003. - № 8.
4. Стефанова И. Л., Мокшанцева И. В., Тимошенко Н. В. Глубокая переработка мяса птицы для получения продуктов функционального питания//Мясные технологии. 2005. - №1-2.

УДК 664.8:637.146

### **ИССЛЕДОВАНИЯ ПО РАЗРАБОТКЕ БИОПРОДУКТОВ НА ФРУКТОВО-ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ**

**Зенькова М. Л., Бойко М. Ю., Ворона К. М.**

УО «Белорусский государственный экономический университет»  
г. Минск, Республика Беларусь

Создание биопродуктов функционального питания на основе симбиоза пробиотических микроорганизмов и пищевых добавок с выраженными пробиотическими свойствами рассматривается как страте-