

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-

гическое направление альтернативной медицины, способствующее поддержанию и восстановлению здоровья человека [1]. В настоящее время происходит значительное изменение отношения людей, в особенности социально активных слоев населения, к собственному здоровью. Следовательно, производителями все большее внимание уделяется созданию продуктов функционального питания, способных оказывать определенное регулирующее действие на организм в целом или на его определенные системы и органы. К важнейшей категории функционального питания относятся пробиотики – биологические препараты, содержащие живые штаммы нормальной микрофлоры человека. Штаммы бифидобактерий, лактобацилл, пропионовокислых микроорганизмов на протяжении десятилетий успешно используются в различных кисломолочных продуктах. Учитывая, что в настоящее время возрастает потребность населения в пищевых продуктах, содержащих натуральные растительные компоненты, которые характеризуются высокой биологической ценностью, одним из перспективных направлений является междисциплинарное научное исследование, составляющее основу новой технологии.

Целью исследований является разработка биопродуктов на фруктово-овощной основе, с применением пробиотических культур, с внесением в качестве источника пищевых волокон пророщенных зерен злаков.

Экспериментальные исследования проводились в лабораториях кафедры товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет». На первом этапе разработки биопродукта на фруктово-овощной основе подобрано оптимальное сочетание рецептурных ингредиентов, а также разработаны технологические режимы их переработки с целью достижения требуемых органолептических и физико-химических показателей. С целью улучшения органолептических показателей в продукт вносился яблочный пектин. Дальнейшие исследования проводились по подбору и оптимальному сочетанию пробиотических микроорганизмов, по способу внесения микроорганизмов, по влиянию уровня pH среды на пробиотические культуры, по режиму ферментирования, по условиям хранения продукта.

Сочетание фруктово-овощного пюре, измельченных пророщенных зерен и пробиотических микроорганизмов позволяет получить гармоничные по свойствам композиции. Самое очевидное решение при разработке новых продуктов – это использование сырья, традиционного для одной отрасли, при производстве продукции другой отрасли. Эта тенденция проявляется в создании продуктов, включающих

молочную и фруктовую составляющие, зерновые ингредиенты, растительные экстракты [2, 3, 4].

Биопродукт на основе сочетания фруктового и овощного пюре можно отнести к десерту, который содержит пюре яблок, облепихи, тыквы, кабачков, пророщенные зерна пшеницы или гречихи и пробиотики. Пророщенные зерна пшеницы и гречихи являются источником пищевых волокон. Необходимо отметить, что протеин гречихи не содержит глютена, в отличие от протеина пшеницы и других злаков. Благодаря своему уникальному составу, десерт обогащает организм природными витаминами, минеральными элементами, аминокислотами, нормализует обмен веществ. Такой десерт можно добавлять в каши, творог, мороженое и взбивать с молоком, получая полезные для здоровья коктейли.

Таким образом, разработка новых продуктов питания не может быть основана только на известных технологических подходах, поэтому необходим поиск новых теоретических и практических решений, направленных на разработку современных технологий, основанных на комбинировании технологий и пищевых компонентов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Артюхова, С. И. Использование пробиотиков и пребиотиков в биотехнологии производства биопродуктов: монография /С. И. Артюхова, Ю. А. Гаврилов. – Омск: Изд-во ОмГТУ, 2010. – 112 с.
2. Мусина, О. Н. Творожные продукты с зерновыми или зернобобовыми компонентами /О. Н. Мусина //Молочная промышленность. – 2007. - №10. – 33 с.
3. Аникина, Е. Н. Исследование и разработка технологии биопродукта с овсяным толокном: дис. ...канд. техн. наук: 05.18.04 /Е. Н. Аникина. – Омск, 2014. – 140 с.
4. Пензина, О. В. Исследование и разработка технологии творожного биопродукта с пшеничными отрубями: дис. ...канд. техн. наук: 05.18.04 /О. В. Пензина. – Омск, 2014. – 179 с.

УДК 664.64.018.8.633.6

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАЗЛИЧНЫХ ЗАКВАСОК

Зубок Н. М., Игнатович Ю. В., Пашкович А. А.

УО «Гродненский государственный университет им. Я. Купалы»
г. Гродно, Республика Беларусь

Хлеб – полезный биологический продукт, который содержит большое количество веществ, необходимых для организма человека.

Целью нашей работы было дать оценку качества различных по технологии производства видов хлеба.