

процент крахмалистости 75% имеет сорго со средним размером крахмальных гранул 11 мкм.

Исходя из этого, можно сделать предположение, что при большем среднем размере крахмальных гранул процент крахмалистости понижается, а при меньшем среднем размере крахмальных гранул процент крахмалистости возрастает.

ЛИТЕРАТУРА

1. Кретович, В. Л. Биохимия растений: учеб. / В. Л. Кретович. – М.: Высш. шк., 1986. – 503 с.
2. Литвяк, В. В. Атлас: морфология полисахаридов / В. В. Литвяк, Г. Х. Оспанкулова, Д. А. Шаймерденова, Н. К. Юрштович, С. М. Бутрим, Ю. Ф. Росляков. – Астана: ТОО «EDIGE», 2016. – 335 с.
3. Литвяк, В. В. Крахмал и крахмалопродукты: монография / В. В. Литвяк, Ю. Ф. Росляков, С. М. Бутрим, Л. Н. Козлова; под ред. д-ра техн. наук, профессора Ю. Ф. Рослякова. – Краснодар: Изд. ФГБОУВПО «КубГТУ», 2013. – 204 с.
4. Ловкис, З. В. Технология крахмала и крахмалопродуктов: Учеб. пособ. / З. В. Ловкис, В. В. Литвяк, Н. Н. Петюшев; РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию». – Минск: Асобоный, 2007. – 178 с.

УДК 637.521.473:66.022.39

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Мясо кролика – это экологически чистый, диетический продукт. По своему составу крольчатина выгодно отличается от мяса других животных. Из него готовят множество блюд: вареных, жареных, запеченных, тушеных и даже копченых.

В зависимости от упитанности кроличье мясо имеет более светлый или более темный оттенок розового цвета. Консистенция мяса нежная. Лучшими кулинарными качествами обладает задняя часть тушки. Различные части мяса кролика по своим питательным свойствам не одинаковы. Так, например, задняя часть тушки кролика содержит меньше соединительных тканей и лучше в приготовлении для жарки. Передние части тушки кролика более приемлемы для варки и тушения [1].

Количество белка выше, чем в баранине, говядине, свинине, телятине. Регулярное питание крольчатинной способствует поддержанию нормального жирового обмена и оптимального баланса питательных

веществ в организме человека. Наличие лецитина и минимальное содержание холестерина в этом мясе является надежной профилактикой атеросклероза. Крольчатина богата белком, витаминами РР, С, В6, В12, в ней много полезнейших для организма человека элементов: железа, фосфора, кобальта, достаточное количество калия, марганца, фтора.

Мясо кролика назначают страдающим пищевой аллергией, гипертонической болезнью, заболеваниями желудочно-кишечного тракта, желчных путей. Ведутся медицинские исследования по использованию молока крольчихи в лечении раковых заболеваний. В развитых странах ценится не только диетическая крольчатина, но также мех и пух этого зверька.

Целью данной работы явилось производство рубленых формованных полуфабрикатов как продукта здорового питания из мяса кролика.

Нами была разработана рецептура сырых колбасок из мяса кролика. В качестве жирового сырья был использован маргарин столовый, который смягчает суховатый вкус мяса кролика, делает изделие более сочным и придает определенный аромат.

Согласно разработанной мною рецептуре частично мясо кролика нарезалось кусочками размером 8мм, а остальная часть – на мелкую решетку. Подмороженный маргарин рубится на мелкие зернистые кусочки и добавляется на окончательной стадии перемешивания. В качестве основного сырья использовали яйца куриные, рисовую муку. Вспомогательное сырье – это укроп, соль.

Формовку осуществляли в череву свиную.

После тепловой обработки сформованных изделий, заключающейся в обжарке, была проведена органолептическая оценка и дегустация. Данное изделие по органолептической оценке имеет следующие характеристики:

- внешний вид: форма в виде колбасок размером 10-12 см (можно и другая), без повреждений, наплывов фарша;
- вид на разрезе: фарш хорошо перемешан, с включениями мяса кролика размером 8мм, видны кусочки укропа;
- запах и вкус: в сыром виде свойственен запаху мяса крольчатины, доброкачественному сырью. В жареном виде имеет приятный вкус с ароматом укропа;
- консистенция: для жареных колбасок – сочная.

Были проведены расчеты по пищевой ценности продукта, которые подтвердили высокую питательную их ценность.

Колбаски из мяса кролика являются диетическим продуктом, новым, конкурентоспособным рубленым полуфабрикатом в пищевой

промышленности.

ЛИТЕРАТУРА

1. Гушин, В. В. Технология полуфабрикатов из мяса. – М.: Колос, 2002.
2. Юращик, С. В. Кролиководство. – Гродно: ГТАУ, 2005. – 412 с.

УДК 637.52:637.739.2

РАЗРАБОТКА ВАРЕННЫХ КОЛБАС С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЯСА КРОЛИКА

Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Мясная продукция всегда занимает лидирующее место в питании человека. Традиционное мясо, такое как свинина и говядина, широко используется в изготовлении мясных продуктов. Широко используется мясо птицы. А вот разработок по использованию мяса кролика при производстве колбасных изделий пока нет.

Мясо кролика является здоровой питательной пищей и отличается вкусовыми и диетическими качествами. Питательные достоинства крольчатины выгодно отличают ее от других видов мяса. Возможность всесезонного использования охлажденной крольчатины повышает ее диетическую значимость.

Из всех продуктов животного происхождения мясо кролика содержит меньше всего холестерина, минимальное количество жиров, большое количество белков. Тушка кролика по процентному содержанию мякоти превосходит тушки других сельскохозяйственных животных.

Крольчатина относится к белому мясу. Является полноценным источником белка, минеральных веществ и витаминов. Количество белка в ней больше, чем в баранине, говядине, свинине, телятине.

Низкокалорийный продукт. Витаминный (С, В6, В12, РР) и минеральный (железо, фосфор, кобальт, марганец, фтор и калий) состав мяса кролика практически несравним ни с каким иным мясом.

Регулярное питание этим мясом способствует поддержанию нормального для человека жирового обмена и оптимального баланса питательных веществ.

По изысканиям американских ученых, подтвержденными исследованиями наших ученых, кролик не приемлет в свой организм стронция-90 и других продуктов ядерного распада, гербицидов, пестицидов и т. д.