

промышленности.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Гушин, В. В. Технология полуфабрикатов из мяса. – М.: Колос, 2002.
2. Юрашик, 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 всевозможного 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.

Нутряной жир кроликов – потрясающее биоактивное вещество. Оно заживает раны. Используется как смягчительное, противозудное, противоаллергическое средство. Из него разрабатываются косметические и лечебные препараты.

По усвояемости крольчатина занимает одно из первых мест, т. к. организм человека усваивает ее на 90%, а говядину – только на 62%.

Мы разработали вареную колбасу с использованием мяса кролика, т. к. крольчатина хорошо сочетается с другими видами мяса и разнообразными продуктами, хорошо сохраняет свои вкусовые и питательные качества. Основным сырьем, помимо крольчатины, мы использовали телятину, кожу куриной.

В качестве вспомогательного сырья использовали соль йодированную пищевую поваренную, кориандр молотый, комплексную пищевую добавку для увеличения ВСС мяса.

Колбаса по органолептическим показателям соответствует доброкачественному продукту, с легким ароматом копчения (оболочку предварительно обработали копильной жидкостью), нежной сочной консистенцией.

Рассчитанная пищевая ценность подтверждает, что полученный продукт соответствует заявленным требованиям.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Гушин, В. В. Технология полуфабрикатов из мяса. – М.: Колос, 2002.
2. Юрашик, С. В. Кролиководство. – Гродно: ГГАУ, 2005. – 412 с.
3. Большаков, А. С. Технология мяса и мясопродуктов. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 350 с.
4. Антипова, Л. В. Биохимия мяса и мясопродуктов. – Воронеж, 1991.
5. Кузнецов, Шлипаков Н. Е. Технология переработки мяса и других продуктов убоя – М.: Пищевая промышленность, 1971.

УДК 637.523:577.112

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНЦЕНТРАТА СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ В ТЕХНОЛОГИИ ЭМУЛЬГИРОВАННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ КАК СПОСОБА ПОВЫШЕНИЯ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

**Захарова И. А., Кивейша С. А**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Белки в организме человека – это основной материал для развития и роста всех без исключения клеток. Самые разнообразные функ-