

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-

ции данного пищевого компонента в организме не компенсируются другими элементами, поскольку именно в них содержатся незаменимые аминокислоты. Белковые вещества в отличие от жиров и углеводов не накапливаются и не синтезируются в организме из других пищевых веществ, получить их можно только с пищей.

Основным источником поступления белка в организм являются мясопродукты, содержащие его в относительно больших количествах. Однако не всегда мясопродукты содержат в своем составе достаточное количество именно полноценного белка. Это связано с использованием для производства мясных изделий низкокачественного сырья, содержащего большое количество жировой и соединительной ткани, что влечет за собой понижение пищевой и биологической ценности готового продукта.

С целью восполнения недостатка белка и аминокислотной коррекции состава мясопродуктов производители используют альтернативные белковые источники, такие как соевые белковые препараты, яйца и яйцепродукты, белки крови и др.

В настоящее время одним из популярных источников полноценных белков служит молочное белково-углеводное сырье и препараты на его основе, одним из которых является концентрат сывороточных белков (КСБ, КСБ-УФ).

Сывороточный белок – это термин, используемый для описания группы молочных белков, получаемых из сыворотки, которая остается в процессе свертывания молока при производстве сыра, творога и казеина. В свою очередь, концентраты сывороточных белков представляют собой самую распространенную и экономически выгодную форму сывороточных протеинов высокой биологической ценности.

Технологические свойства сывороточных белковых концентратов определяются их составом, в частности содержанием белка.

КСБ представляет собой мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц от белого до кремового цвета, что весьма удобно для производителей с позиций внесения и хранения до переработки [3]. Эта форма белков обладает достаточно хорошими функциональными свойствами и не требует больших затрат на ее производство, что обуславливает его особую актуальность для мясных производств. По составу различают КСБ с массовой долей белка в сухом веществе 35, 55-60, 70-85%.

В технологии мясопродуктов молочно-белковые препараты, в частности концентраты сывороточных белков, применяют не только для повышения пищевой ценности и обогащения продуктов полноценными белками, также их используют для улучшения функциональных

характеристик готовых продуктов. Так, КСБ-60 в пищевых системах проявляет жиро- и влагосвязывающие свойства, эмульгирующую способность, хорошую растворимость в кислых растворах. КСБ-70-85 в дополнение к указанным проявляют стабилизирующие и гелеобразующие свойства [2]. В связи с этим рекомендовано вносить концентраты при производстве вареных колбасных изделий, паштетов и других эмульгированных мясопродуктов.

Имеющиеся исследования и опыт мясоперерабатывающих предприятий показывает, что концентраты сывороточных белков предпочтительнее вносить в виде порошка без предварительной подготовки, при этом осуществлять замену 10% мясного сырья на 2-4% белка и 8-6% воды, либо при приготовлении белково-жировой эмульсии [1].

Обладая высокой пищевой и биологической ценностью из-за наличия большого количества полноценных белков, КСБ являются весьма востребованными в производстве различных групп пищевых продуктов, в т. ч. и мясных. Их используют для производства продуктов функционального назначения для различных групп населения. Все это в сочетании с высокими технологическими свойствами делает это сырье весьма популярным среди производителей различных отраслей пищевой промышленности.

ЛИТЕРАТУРА

1. Володин, Д. Н. Использование сывороточных ингредиентов в производстве продуктов питания / Д. Н. Володин, М. С. Золоторева, В. К. Топалов // Молочн. пром-ть. – 2017. – № 5. – С. 65-67.
2. Евтеев, А. В. Применение молочно-белковых препаратов в технологии мясных продуктов / А. В. Евтеев // Пища. Экология. Качество: труды XIII международной научно-практической конференции, Красноярск, 18-19 марта 2016 г. / Красноярский гос. аграр. ун-т; редкол.: О. К. Матавилов (гл. ред.) [и др.]. – Красноярск, 2016. – С. 387.
3. Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия; ГОСТ Р 53456-2009. – Введ.01.01.2011. – Москва: Стандартинформ, 2011. – 12 с.

УДК 634.155.2:637.352(476)

АНАЛИЗ РЫНКА МЯГКИХ СЫРОВ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Захарова И. А., Лозовская Д. С.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Республика Беларусь занимает уверенную позицию на рынке молочных продуктов. На протяжении последних лет отечественное производство молока постоянно растет. Республика является мировым