

имеют бледный оттенок, что вынуждает производителей использовать красители.

Для получения нитрозогемоглобина необходимо, чтобы гемоглобин был в восстановленной форме, ведь именно при этом условии он вступает в реакцию с нитритом натрия с образованием окрашенного комплекса. Для этого в дистиллированную воду добавляли аскорбиновую кислоту (0,2% к массе ФЭ крови), что также способствует лучшему гемолизу. Выбор диапазона используемых концентраций нитрита натрия определяли, исходя из расчетного содержания гемоглобина в растворе и с учетом того, что для оптимального цветообразования соотношение пигмент : нитрит натрия составляет 1:5 [3]. Полученный краситель применяется для окрашивания фаршевых систем с низким содержанием миоглобина, тем самым корректируется цвет продуктов.

Таким образом, включение ФЭ в рацион питания позволит осуществить немедикаментозную профилактику анемии и улучшить состояние здоровья населения, а также решить проблему с рациональным использованием ценнейшего биологического сырья – крови убойных животных.

ЛИТЕРАТУРА

1. Большаков, А. С. Технология мяса и мясопродуктов. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 350 с.
2. Нечаев, А. П. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенбер, А. А. Кочеткова. – СПб.: ГИОРД 2007 г. – 640 с.
3. <http://www.medicus.ru>.

УДК 637.521.47:637.514.9

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ПОРЦИОННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ СВИНИНЫ

Копоть О. В., Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Большой популярностью у современных хозяек пользуются полуфабрикаты быстрого приготовления ввиду занятости женской половины. Это полуфабрикаты механически обработанные, залитые маринадом, соусом и готовые к термической обработке.

Нами разработана рецептура порционного полуфабриката быстрого приготовления со свинины («Свинина нежная») в винном соусе.

Как известно, вино используется в медицинских целях уже не одну сотню лет. В первую очередь это обусловлено невероятно богатым

составом напитка. В нем содержатся витамины С, Р и витамины группы В, натрий, фосфор, магний, кальций, калий, органические кислоты, дубильные вещества, фруктоза и глюкоза.

При этом красные вина имеют более широкий спектр полезных веществ, чем белые. А благодаря наличию антиоксидантов умеренное употребление красного вина служит профилактикой развития сердечных патологий.

Вино позволяет снять напряжение, борется с переутомлением и оказывает превосходное тонизирующее действие. Пожилым людям дарит ощущение возрождения, пробуждает жизнь. Нередко этот напиток даже называют «молоком для стариков».

Широко известны и диетические свойства данного напитка.

Помимо этого, вино обладает терапевтическими и антибактериальными свойствами. А глинтвейн (подогретое красное вино с сахаром и пряностями) представляет собой отличное средство для борьбы с начинающейся простудой.

Мясо свинины нарезаем на порции определенного размера и веса (согласно ТИ). Параллельно готовим маринад, в состав которого входит красное сухое вино, соль, специи, лук репчатый.

В приготовленный маринад погружаем свинину и направляем на массажирование (перемешивание), которое проводится в течение 10 мин, затем мясо оставляем в покое для созревания на 2-3 ч в холодильнике при температуре 2-4⁰С. Затем расфасовываем и направляем на реализацию.

Для определения качественных показателей мы провели термическую обработку в жарочном шкафу. В результате получили не только очень сочное, нежное мясо с приятным вкусом и ароматом, но и в то же время функциональный продукт.

Таким образом, разработанная рецептура позволит получить продукты нежный, сочный, ароматный, позволит расширить ассортимент выпускаемых изделий.

ЛИТЕРАТУРА

1. Гушин, В. В. Технология полуфабрикатов из мяса. – М.: Колос, 2002.
2. Большаков, А. С. Технология мяса и мясосюродуков. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 350 с.
3. Нечаев, А. П. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенбер, А. А. Кочеткова. – СПб.: ГИОРД 2007 г. – 640 с.
4. <http://www.medicus.ru>.
5. <http://zdorovmnogolet.ru>.