Повышение качества подготовки специалистов для пищевой промышленности тесно связано с повышением их квалификации. Внедрение в производство новых технологий, создание новых машин и оборудования вызывает постоянную необходимость повышения квалификации специалистов всех уровней. При этом могут быть использованы различные способы: прохождение стажировки на передовых предприятиях, краткосрочные курсы в вузах и научных учреждениях, дистанционное обучение, выездные занятия, приглашение специалистов непосредственно на предприятие и др.

Добиться успеха и обеспечить производство конкурентоспособных на мировом рынке, высококачественных продуктов питания возможно только сочетая постоянное повышение качества образовательного процесса в вузе и целенаправленное послевузовское повышение квалификации специалистов, используя для этого различные способы.

УДК 637.5’63.04(476)

БАРАНИНА – ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ И ПОЛЕЗНЫЙ ВИД МЯСА

Закревская Т.В.
УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Баранина!

Мясная продукция всегда обладала, обладает и будет обладать высоким спросом среди покупателей. На сегодняшний день стало заметно, что спрос на традиционное мясо, такое как свинина и говядина, начал падать. Лидирующее место на мясном рынке стала занимать баранина. Чем же привлекает это мясо покупателей? Чтобы ответить на этот вопрос необходимо установить, в чем заключается польза и вред баранины.

В первую очередь необходимо начать с полезных свойств этого мяса. Есть одно сходство баранины и свинины: абсолютно одинаковое процентное содержание белков. Но тут же есть и главное различие – содержание жира в баранине гораздо ниже, что делает его более полезным мясным продуктом. Основная польза баранины заключается в полезных веществах, которые содержатся в ней. Помимо того что в баранине присутствует калий, магний, йод и железо, так еще это мясо богато витаминами группы Б. Как известно, все эти вещества и витамины являются необходимым элементом для поддержания организма в здоровом состоянии.

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

Употребление баранины в пищу положительно сказывается на пищеварительной системе организма. Дело в том, что бараний жир очень легко усваивается желудком, что не создает сильной нагрузки на этот жизненно важный орган. Польза баранины состоит также в ее диетическом назначении. Содержание такого вещества, как лецитин, полностью нормализует в организме обмен холестерина. Именно поэтому в различные диеты включают употребление баранины.

В оздоровительных целях можно использовать и бараний жир. Его употребление внутрь служит хорошим средством для борьбы и профилактики вирусных простудных заболеваний. Исходя из вышесказанного, можно сделать вывод, что польза баранины действительно велика.

Вред баранины точно такой же, как и вред любого другого мяса. Во-первых, чрезмерное употребление мясных продуктов ведет к развитию ожирения и склероза. Не рекомендуется излишнее употребление мяса людям пожилого возраста и людям, страдающим артритом. Это связано с тем, что на костях мяса содержатся бактерии, которые помогают прогрессировать артриту и негативно влияют на организм человека. Конечно же, все это звучит довольно не утешительно. Но если знать меру в употреблении мясных продуктов, то никакие негативные свойства мяса вам не страшны. Таким образом, вред баранины при нормальном употреблении, собственно, как и вред любого мяса, не является опасным для жизни.

Какова польза и вред баранины? Полный ответ на поставленный вопрос был полностью раскрыт в этой статье. Как видно из вышесказанного, положительных моментов у баранины гораздо больше, чем отрицательных. Баранина остается наиболее легким и диетическим мясом. Ведь не просто так большинство людей выбирают именно баранину.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алехина Л. Т., Большаков А. С., Боресков В. Г., Жаринов А. И. и др. /Под ред. И. А. Рогова. Технология мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1998.
2. Антипова Л. В. Биохимия мяса и мясопродуктов – Воронеж, 1991.
3. Антипова Л. В., Глотова И. А. Основы рационального использования вторичного коллагенсодержащего сырья мясной промышленности/ Воронеж. гос. технол. акад. Воронеж, 1997, 248 с.
4. Кузнецов, Шлипаков Н. Е. Технология переработки мяса и других продуктов убоя – М. Пищевая промышленность, 1971.

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ