УДК 637.521 (476)

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ РУБЛЕНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН

Копоть О.В., Коноваленко О.В.
УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Перед мясной перерабатывающей промышленностью всегда стоят задачи повышения эффективности использования сырья, сокращения отходов производства, расширения ассортимента и повышения качества выпускаемой продукции. Особенно это касается широкого рынка производства полуфабрикатов. Поэтому в настоящее время особое развитие получили такие технологии, которые позволяют максимально развивать данное направление.

Ведущим фактором, занимающим особое место в первичной профилактике большинства заболеваний и определяющим здоровье как детского, так и взрослого населения, является питание, точнее − степень его соответствия физиологическим потребностям организма.

Важнейшими нарушениями в системе питания населения Республики Беларусь являются: избыточное потребление животных жиров, дефицит полноценных (животных) белков, витаминов, минеральных веществ (кальция, калия, железа) и пищевых волокон.

Недостаточное содержание пищевых волокон в рационе сопровождается функциональными нарушениями желудочно-кишечного тракта, дисбактериозами, снижением функции иммунной системы, повышением риска развития сердечно-сосудистых заболеваний, ожирения, сахарного диабета второго типа, желчнокаменной болезни, некоторых онкологических заболеваний.

Для эффективного решения проблемы дефицита пищевых волокон среди широких слоев населения различного достатка обогащать ими следует в первую очередь продукты массового потребления, доступные для всех групп детского и взрослого населения, регулярно используемые в повседневном питании. К таким продуктам относятся полуфабрикаты.

Клетчатка пшеничная является продуктом, готовым к употреблению. Изготавливается на основе отрубей пшеничных диетических очищенных с добавлением натуральных ягод, фруктов, орехов, трав. Технология производства обеспечивает сохранение всех витаминов, минералов и органических веществ, содержащихся в свежих продук-

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

тах. В клетчатке пшеничной отсутствуют искусственные красители, ароматизаторы, консерванты, а также сахар.

При разработке рецептуры рубленых котлет с целью частичного уменьшения доли мясного сырья и обогащения их пищевыми волокнами в фарш добавляли гидратированную пшеничную клетчатку.

Внесение пшеничной клетчатки при производстве мясных продуктов обеспечивает замену доли мясного дорогостоящего сырья, что влияет на увеличение выхода и снижение себестоимости продукции в результате свойства клетчатки набухать и удерживать влагу.

В настоящее время в Республике Беларусь отмечается тенденция улучшения качества мясных продуктов, однако разработки и исследования в области функционального питания продолжаются и являются актуальными и малоизученными [3].

Для обоснования применения пшеничной клетчатки в мясной промышленности был проведен патентный поиск. Были найдены патенты А.В. Устиновой и др. «Полуфабрикат мясорастительный рубленый диетический обогащенный 2338396» и Л.В. Пешук и др. «Мясные рубленые полуфабрикаты с добавлением клетчатки» (Патент на полезную модель № 43011). В результате было установлено количественное применение клетчатки для обеспечения более целесообразного замещения части мясного сырья с точки зрения экономической эффективности и профилактического эффекта.

При этом наряду с обогащением мясных продуктов пищевыми волокнами решается технологическая задача формирования необходимой консистенции и улучшения функциональных свойств мясных изделий. Пищевые волокна не являются пищевыми добавками и не входят в перечень ингредиентов, подлежащих обязательному декларированию в составе продукта с индексом «Е».

Новый продукт, благодаря пониженному содержанию жира, может быть рекомендован для питания людей с избыточной массой тела, а содержащаяся в рубленых котлетах клетчатка – для людей с заболеванием сахарным диабетом.

ЛИТЕРАТУРА

1. Волшебная добавка. // Кумпячок, 2012. - №5. - с 13-14.
2. Применение пищевых добавок, содержащих клетчатку. //Мясная индустрия, 2009. - №12. - с.20-24.
3. Функционально-технологические и диетические свойства нерастворимых пищевых волокон. //Все о мясе, 2008. - №3. - с.24-28.
4. Конструирование сбалансированного по составу фарша для рубленых полуфабрикатов. //Мясные технологии, 2009. - №8. - с. 34-36.

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ