

Таким образом, получены экспериментальные данные об особенностях протеолиза казеиновой фракции при ферментации обезжиренного молока мезофильными лактококками и термофильными стрептококками (*Lactococcus* spp. и *Streptococcus* spp.) и уровне их протеолитической активности, влиянии активной кислотности среды на количество гидролизованных белковых субстратов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Axelsson, L. Lactic acid bacteria: classification and physiology / L. Axelsson // In: Salminen S, von Wright A (eds) Lactic acid bacteria. Microbiology and functional aspects. Marcel Dekker, New York – 1998. – P. 1–72.
2. Leroy, F. Lactic acid bacteria as functional starter cultures for the food fermentation industry / F. Leroy, L. Devuyst // Trends Food Sci Technol. – 2004. – Vol. 15. – P. 67–78.
3. Kabadjova-Hristova, P. Evidence for proteolytic activity of lactobacilli isolated from kefir grains // P. Kabadjova-Hristova, S. Bakalova, B. Gocheva, P. Moncheva // Biotechnol. Equip. - 2006. – Vol. 20. – P. 89–94.
4. Kunitz, M. Crystalline soybean trypsin inhibitor. II. General properties / M. Kunitz // J. Gen. Physiol. – 1946. – Vol. 30. – P. 291–310.

УДК 6.034:637.524.2:613.22. (045)

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ СТЬ «ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА»

Гордынец С.А., Козловская Т.А.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

В настоящее время в Республике Беларусь действуют ТНПА для детского питания (3-ГОСТ, 10-ТУ), в основном на консервы, и начал расширяться ассортимент изделий колбасных вареных для детей, однако отсутствие единых требований к разработке таких продуктов затрудняет работу в этом направлении. В связи с этим актуальным является систематизация и гармонизация в соответствии с международными стандартами требований, предъявляемых к изделиям колбасным вареным для питания детей.

При отсутствии специализированного питания ребенок в семье зачастую получает продукты, в том числе изделия колбасные вареные, предназначенные для взрослых людей. Они не соответствуют специфике нутриентного статуса ребенка, так как содержат вкусовые и технологические пищевые добавки (стабилизаторы, консерванты, искусственные красители, ароматизаторы), большое количество острых специй, повышенное количество соли и жира, не сбалансированы по основным питательным веществам. Все это может отрицательно сказаться

ся на здоровье детей. Кроме того, неадаптированное питание в раннем возрасте приводит в дальнейшем к искажению вкусовых пристрастий, вызывает привыкание к соленому, острому и формирует неадекватное восприятие вкуса здорового продукта.

В проекте СТБ предусматривается изготовление изделий колбасных вареных с использованием мяса птицы, так как мясо птицы является предпочтительным сырьем для производства продуктов детского питания. Мясо птицы, особенно молодой, является хорошим источником полноценного белка, отличается низким содержанием соединительной ткани, меньшим, чем в говядине и свинине, что способствует более легкому перевариванию и усвоению белка детским организмом. Липиды мяса птицы имеют низкую температуру плавления, так как содержат довольно много ненасыщенных жирных кислот, что облегчает их эмульгирование и всасывание. Содержание полиненасыщенных жирных кислот, не синтезируемых организмом в достаточных количествах (особенно линолевой), в мясе птицы больше, чем в говядине.

Для изготовления изделий вареных колбасных для питания детей дошкольного и школьного возраста предусмотрено применение ограниченного количества пищевых добавок (нитрит натрия, цитраты, аскорбиновая кислота и ее производные, каррагинаны Е 407), предполагается изготовление «натуральных» колбасных изделий и предусмотрена «жесткая» схема контроля за технологией производства. При их изготовлении не допускается применение пищевых ингредиентов с функциями гидроколлоидов (типа белков животного происхождения, клетчатки, муки, соевого белка, целлюлозы и т.п.), а также эмульгаторов, стабилизаторов на основе молочно-белковых концентратов (типа казеинатов, копреципитатов), а также пищевых добавок с функциями загустителей, стабилизаторов, эмульгаторов (типа модифицированных крахмалов, моно-диглициридов жирных кислот и т.п.), в том числе в составе пищевых добавок, специй, приправ.

В стандарте предусмотрено использование витаминных, минеральных, витаминно-минеральных комплексов, разрешенных в установленном порядке Минздравом к применению при производстве мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста.

Разработанный проект СТБ «Изделия колбасные вареные для питания детей дошкольного и школьного возраста» систематизирован и гармонизирован в соответствии с международными стандартами и европейскими законодательными актами в части требований к изделиям колбасным вареным для детского питания. Внедрение изделий колбасных вареных для питания дошкольников и школьников позволит ре-

шить вопрос обеспечения детей старше трех лет отечественными высококачественными продуктами.

ЛИТЕРАТУРА

1. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 09 июня 2009 № 63;
2. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации производства пищевых продуктов, предназначенных для питания детей», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 июня 2009 г. № 71;
3. Единые санитарно-эпидемиологические гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.

УДК 637.5.03'62(045)

ПЕРЕРАБОТКА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА МЯСНЫХ ПОРОД И ИХ ПОМЕСЕЙ

Гордынец С.А.¹, Янель И.П.², Петрушко И.С.³

¹РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

²Управление по племенному делу Главного управления интенсификации животноводства Минсельхозпрода РБ

г. Минск, Республика Беларусь

³Научно-практический центр НАН Беларуси по животноводству
г. Жодино, Республика Беларусь

В Республике Беларусь в мясном скотоводстве задействовано около 85,3 тыс. голов скота. Это поголовье содержится в 455 организациях, которые ведут осеменение семенем быков специализированных мясных пород.

Для скота мясных пород характерны высокие адаптационные способности, интенсивность роста и откормочные качества, эффективное использование грубых и пастбищных кормов [1, 2].

В Беларуси разводят породы скота мясного направления: герфордскую, лимузинскую, шаролезскую, мен-анжуйскую, абердин-ангусскую, симментальскую.

Говядина от мясного скота имеет высокие вкусовые и питательные свойства. Ее относят к наиболее ценным диетическим продуктам питания. Исследования, проведенные в РУП «Институт мясо-молочной промышленности», НПЦ НАН Беларуси по животноводству, ГУ «РНПЦ гигиены» подтвердили высокие качественные показатели мяса