

УДК 664.93-027.31:796 (045)

АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ НОВЫХ ВИДОВ ВЫСОКОБЕЛКОВЫХ КОНСЕРВОВ МЯСНЫХ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ ЛЮДЕЙ, ЗАНИМАЮЩИХСЯ СПОРТОМ

Дымар О.В., Гордынец С.А., Калтович И.В.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

В настоящее время на белорусском рынке представлены продукты лидеров индустрии спортивного питания – компаний Multipower, Hansa-X-Sport и Weider, OLIMP Labs. Ассортимент продукции данных компаний включает в себя многообразие продуктов: аминокислоты, витамины и минералы, креатин, L-карнитин и т.д [1].

Продукция лидеров индустрии спортивного питания производится по современным технологиям с использованием новейших разработок, однако, несмотря на многообразие выпускаемой продукции, в ассортименте данных компаний отсутствуют мясные продукты специального назначения, являющиеся высокоценными пищевыми продуктами для питания людей, занимающихся спортом [2].

Целью исследований являлась разработка новых рецептур консервов мясных специального назначения повышенной пищевой и биологической ценности для питания людей, занимающихся спортом, а также анализ их нутриентной адекватности.

Методами исследований являлся анализ литературных источников по питанию спортсменов, а также стандартные методы испытаний показателей качества консервов мясных.

Специалистами РУП «Институт мясо-молочной промышленности» разработан ассортимент консервов мясных специального назначения для питания людей, занимающихся спортом. На основании проведенных исследований установлены следующие преимущества разработанных мясных продуктов:

- использование высококачественного мясного сырья из скота, выращенного без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств;
- отсутствие в составе разработанных консервов мясных ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов;
- использование только натуральных вкусоароматических веществ для придания специфического аромата и вкуса (лук репчатый и корень петрушки);

- повышенное содержание белка (до 19,2%);
- пониженное содержание жира (до 9,1%);
- приближенное к оптимальному соотношению белок:жир (1,8:1 и 1,9:1);
- оптимальный аминокислотный состав (таблица);
- повышенное содержание янтарной кислоты (до 0,036 г/100г), селена (до 11,5 мкг/100г), витаминов В₁ (до 0,16 мг/100г), В₂ (до 0,43 мг/100г) и лактулозы (до 0,44 г/100г).

Таблица – Содержание аминокислот в консервах мясных

Аминокислота	Содержание аминокислот, г/100г белка		«Идеальный» белок, ФАО/ВОЗ (1973), г/100 г	Аминокислотный скор, %	
	консервы мясные «Олимпиец»	консервы мясные «Чемпион»		консервы мясные «Олимпиец»	консервы мясные «Чемпион»
Изолейцин	4,93	6,04	4,0	123,3	151,0
Лейцин	8,47	10,52	7,0	121,0	150,3
Лизин	7,83	9,20	5,5	142,4	167,3
Метионин +цистин	3,50	3,54	3,5	100,0	101,1
Фенилаланин +тирозин	6,95	8,00	6,0	115,8	133,3
Треонин	4,64	5,50	4,0	116,0	137,5
Валин	5,2	6,2	5,0	104,0	124,0

Повышение содержания белка, незаменимых аминокислот, снижение содержания жира, стабилизация соотношения белок : жир в мясных продуктах специального назначения для людей, занимающихся спортом, достигается благодаря введению в их состав концентрата сывороточных белков (КСБ-УФ).

С целью повышения содержания янтарной кислоты, витаминов и минеральных веществ в мясных продуктах для людей, занимающихся спортом, в их состав целесообразно вводить композитные смеси, содержащие данные функциональные ингредиенты, что позволяет откорректировать химический состав разрабатываемых мясных продуктов, обеспечить нутриентную адекватность физиологическим потребностям организма людей, занимающихся спортом.

ЛИТЕРАТУРА

1. Роль белка в диете спортсменов силовых видов спорта // [Электронный ресурс].- Режим доступа : <http://www.avangardpower.narod.ru/Articlebelok.htm>.- Дата доступа : 14.07.2010.
2. Рогозкин, В.А. Использование продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для питания спортсменов / В.А. Рогозкин, А.И. Пшендин // Теория и практика физической культуры. – 1989. – №11. – С.13–15.