

содержание витамина С по сравнению с подобными годами родственных видов.

Наряду с полезными свойствами можжевельник также улучшает функционально-технологические показатели мясных продуктов. В процессе традиционного посола происходит плавное нарастание ВСС, уровень которой, с течением времени, стабилизируется. Изучение влияния внесения предлагаемого фитоконпонента показало, что его применение в процессе посола приводит к незначительному (3,8-7,9%) и стабильному росту ВСС в течение всего посола. При совмещенном же посоле с фитосырьём, происходит более плавное нарастание ВУС в течение первых 4–6 часов, а в дальнейшем наблюдается небольшое снижение ВУС, причём конечные значения при комбинированном посоле для всех видов модельных фаршей значительно выше, чем при традиционном посоле без добавления композиции. Такие результаты свидетельствуют о синергичности (взаимном усилении) действия композиции и поваренной соли в процессе посола. ЖУС модельных фаршей с добавлением фитоконпонента несколько выше по сравнению с контрольными пробами, очевидно, это происходит за счет высоких жирудерживающих свойств как белков мышечной ткани, прежде всего коллагена, так и вносимого фитоконпонента.

Таким образом внесение в рецептуру фитоконпонента позволяет не только улучшить функционально-технологические показатели продукта, но и сделать продукт более полезным и конкурентноспособным.

ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ НА ОСНОВЕ СУБЛИМИРОВАННЫХ ПОЛУПРОДУКТОВ ИЗ ПРУДОВЫХ РЫБ

Галина Ю.С., Антипова Л.В., Успенская М.Е.

Воронежская государственная технологическая академия, Воронеж, e-mail: yulia-galina1@mail.ru

Одним из перспективных направлений обогащения и улучшения качественного состава рационов питания является включение в меню кулинарных изделий на основе сублимированного сырья из прудовых рыб.

Кулинарные изделия на основе сублимированных продуктов рекомендуются для ограниченного контингента населения, в условиях чрезвычайных ситуаций, для формирования наборов туристов, и в домашнем питании для быстрого приготовления блюд.

Технология сублимационной сушки включает два основных этапа: замораживание и собственно сушку. Во время вакуумно-сублимационной сушки из продукта удаляется влага путём возгонки (испарения) льда.

Сублимация позволяет сохранить в получаемых продуктах питания до 98% полезных веществ, а также естественные вкусовые ощущения и запах исходных продуктов. При замачивании в воде сублимированные продукты быстро возвращаются к первоначальной форме. Сублимация в производстве продуктов питания позволяет практически полностью сохранить в них питательные вещества, витамины, микроэлементы, даже первоначальную форму, естественные аромат, вкус, цвет.

Для приготовления продукции из сублимированных полупродуктов (филе, фарш, рыбные пищевые отходы) проведены экспериментальные исследования с целью установления оптимальных количества и температуры воды, времени восстановления. Изучено влияние вакуумно-сублимационной сушки на пищевую и биологическую ценность полуфабрикатов из рыбы.

Произведен подбор рецептурных компонентов для приготовления кулинарных изделий на основе сублимированных полупродуктов из прудовых рыб. На основе измельченных сублимированных рыбных

пищевых отходов разработаны основы для производства рыбных бульонов и супов.

К ВОПРОСУ ПОЛИКОМПОНЕНТНОГО ОБОГАЩЕНИЯ МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ ЭМУЛЬГИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ НА МЯСНОЙ ОСНОВЕ

Галочкина Н.А., Костина Е.Н., Глотова И.А.

ГОУ ВПО «Воронежская государственная технологическая академия», Воронеж, e-mail: apelsinka1988-88@mail.ru

Проблема обеспечения здоровья человека через питание возведена сегодня в ранг государственной политики. Для современного человека характерно недостаточное поступление микронутриентов с пищей вследствие снижения энергозатрат и соответствующего уменьшения общего количества потребляемой пищи.

Одной из задач, требующей решения в обозначенной сфере, является обеспечение микроэлементного статуса организма человека по перечню эссенциальных микроэлементов, весьма важными из которых выступают селен и йод. Селен также жизненно необходим как антиоксидант, он защищает клетки организма от воздействия негативных факторов различного происхождения и продлевает его «молодость», работоспособность и устойчивость к заболеваниям, поддерживает нормальную работу печени и укрепляет иммунную систему. Селен важен для поддержания репродуктивной функции, помогает выводить из организма ионы тяжелых металлов.

Он образует соединение с ферментом, нейтрализующим свободные радикалы, глутатионпероксидазой, которая работает как важнейший антиоксидант. Селен нужен также для образования белков в нашем организме,

Основная функция йода состоит в поддержании функции щитовидной железы и синтезе ею гормона – тироксина. Роль очень велика: контроль за интенсивностью основного обмена, влияние на водно-солевой, жировой и углеводный обмен, воздействует на физическое и психическое развитие человека, участвует в регуляции деятельности центральной нервной системы.

Селен и йод функционально связаны между собой, совместное их использование для оптимизации обменных процессов в организме является актуальной проблемой.

Недостаток в организме этих двух микроэлементов может служить одним из главных факторов риска в провоцировании алиментарнозависимых состояний, снижает уровень обменных процессов в организме и невозможна полная реализация генетического потенциала.

Наиболее эффективный метод борьбы с йод- и селендефицитными заболеваниями – массовая профилактика, связанная с обогащением этими микроэлементами продуктов питания широкого потребительского спроса, в том числе паштетной группы.

Выполнение экспериментальных исследований в направлении создания высококачественных биологически полноценных продуктов паштетной группы связано, прежде всего, с разработкой научно-обоснованных рецептур и модификацией технологического процесса производства ввиду применения новых пищевых компонентов полифункционального действия. Современные принципы разработки рецептур мясных изделий основаны на выборе определенных видов сырья и таких их соотношений, которые бы обеспечивали достижение требуемого и прогнозируемого качества готовой продукции, включая количественное содержание и качественный состав пищевых веществ, наличие определенных органолептических показателей, потребительских и технологических характеристик.