

НОВЫЕ ВИДЫ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ, БОГАЩЕННЫЕ ХЛОПЬЯМИ ЗАРОДЫШЕЙ ПШЕНИЦЫ

*Гриб Е.Н., Яхновец Ж.А., Ветров В.С.,
Коваленко И.А. УП «БЕЛНИКТИММП»,
УО БГАТУ, г.Минск*

Одной из самых важных и сложных проблем, стоящих перед пищевой промышленностью республики, является обеспечение населения безопасными продуктами питания повышенной биологической ценности. Ингредиенты пищевых веществ, поступая в организм человека с пищей, обеспечивают его пластическим материалом и энергией, необходимой для физиологической активности и умственной работоспособности. Это в свою очередь определяет здоровье, продолжительность жизни и активности человека. Таким образом, состояние питания, является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье нации.

Теория адекватного питания выдвигает целесообразность перенесения основного внимания учёных и специалистов пищевых отраслей с вопросов максимального рафинирования продуктов и очистки их от балластных веществ на проблемы получения высококачественных продуктов питания при использовании сельскохозяйственного сырья в его наиболее естественном виде. Справедливым и обоснованным с точки зрения теории адекватного питания следует считать повышение удельного веса соединительной ткани как в традиционных, так и в разрабатываемых на основе этой теории принципиально новых мясных продуктах. Вполне понятно, что органолептическим свойствам при этом должно уделяться первостепенное значение.

В качестве биологически-активной добавки в соответствии с теорией адекватного питания используются хлопья зародышей пшеницы.

Зародыши пшеницы- это натуральная смесь аминокислот, витаминов В₁, В₂, В₃, В₆, В₁₅, Е, Р, провитамина А, пантотеновой и фолиевой кислот, а также содержат более 20 макро- и микроэлементов. По заключению Московской государственной академии прикладной биотехнологии зародыши пшеницы могут быть использованы в технологии мясных изделий в качестве дополнительного источника белков, минеральных веществ, а также витаминов. Высокие массовые доли таких жизненно необходимых макро- и микроэлементов, как кальций, калий, фосфор, железо, цинк, содержащихся в зародышах, обуславливают возможность их применения при изготовлении продуктов профилактического назначения.

Таким образом, положения теории адекватного питания послужили основанием для того, чтобы наметить некоторые новые тенденции в развитии технологии производства традиционных мясных продуктов, обосновать целесообразность создания диетических мясных изделий с повышенным содержанием отдельных макро- и микронутриентов.

Здоровье людей, устойчивость организма человека к неблагоприятным факторам окружающей среды в значительной мере определяется характером питания. Рационально построенная система питания человека позволяет повысить неспецифическую резистентность организма, в том числе устойчивость его к бактериальным и вирусным инфекциям, воздействию радионуклидов, тяжёлых металлов, токсинов.

В связи с изменением экологической ситуации в Беларуси и ростом числа заболеваний возникает потребность в разработке новых продуктов питания. УП «БЕЛНИКТИММП» разработан сборник рецептов (РЦ РБ 100377914.353-2004 – 100377914.365-2004) колбас профилактического назначения, обогащённых хлопьями зародышей пшеницы, включающий в себя 13 наименований колбасных изделий, в том числе 1, 2 сорта и бессортные. При разработке рецептур и технологий новых пищевых продуктов широко используются биологически ценное отечественное сырьё.

Продукты для профилактического питания должны быть сбалансированы по содержанию белка, жира, витаминов, минеральных веществ. При разработке рецептур продуктов учитывался биохимический состав сырья, процессы, происходящие при его технологической обработке. Это позволило выбрать оптимальные рецептуры новых видов колбас, оптимальные технологические процессы производства и получить продукты гарантированного качества, отвечающие заданным требованиям.

В колбасных изделиях для профилактического питания массовая доля белка должна быть не менее 12%, жира – не более 21%, соли – не более 2,5%.

В качестве биологически-активной добавки в соответствии с теорией адекватного питания были использованы хлопья зародышей пшеницы.

Внедрение технологии в производство позволит получить принципиально новый вид продукции для повседневного массового питания, не только превосходящий по биологической ценности уже известные традиционные пищевые продукты, но и обладающий отличным набором нутриентов для поддержания здорового образа жизни и работоспособности населения республики на высоком уровне.