

«Сейфуллин оқулары – 12: Ғылым жолындағы жастар-болашақтың инновациялық әлеуеті» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференция материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения-12: Молодежь в науке - инновационный потенциал будущего" . – 2016. – Т.1, ч.2 – С.49-51

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ КОМБИНИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Бекболатова М.

Дефицит важнейших натуральных биологически активных веществ в современных продуктах питания привёл к тому, что теперь, чтобы восполнить дефицит аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, нуклеотидов, витаминов, минералов и других жизненно важных веществ, человек должен съесть огромное количество пищи [1].

Сегодня назрела острая необходимость поиска альтернативных путей, позволяющих обеспечить здоровое питание и восстановление нормальной микрофлоры организма человека. Главным из таких направлений является создание и развитие научно обоснованной концепции «функционального питания», комбинированные продукты являются неотъемлемой частью данной концепции.

Функциональный пищевой продукт может быть определен в качестве пищи, которая может обеспечить пользу для здоровья и аналогичен по внешнему виду обычной пище, предназначенной для потребления при обычной диете, но был изменен, чтобы содействовать физиологической роли за рамки предоставления простых питательных потребностей. Функциональные продукты –это еда, не предназначенная только утолить голод и обеспечить поступление необходимых питательных веществ для человека, но также и для предотвращения связанных с питанием заболеваний и улучшения физического и психического здоровья потребителей [2].

Комбинированные продукты питания – это биологически ценные продукты, произведенные с использованием комбинирования основного сырья и различных добавок.

Колбаса- является готовым продуктом к употреблению, сегодня, когда потребитель имеет все меньше и меньше времени для приготовления домашней пищи данный продукт является оптимальным, но на прилавках, к сожалению, очень трудно найти колбасу удовлетворяющую физиологические потребности потребителя, обогащающую его ежедневный рацион. Колбаса из мяса птицы является функциональным продуктом без добавления каких-либо

ингредиентов, так как содержит множество питательных веществ, таких как жирные кислоты, минералы, витамины и антиоксиданты. Тем не менее, для получения более сбалансированного и полезного продукта следует совершенствовать состав мяса птицы путем добавления растительных, пищевых волокон и специй.

В разрабатываем нами комбинированном продукте из мяса птицы предполагается совершенствование технологии путем внесения в куриное мясо в качестве добавок порошка из клубней топинамбура, сушеного розмарина и гвоздичного масла.

Основным сырьем в нашей разработке является куриное мясо, для улучшения его минерального и витаминного состава нами были выбрано растительное сырьё, а именно топинамбур, розмарин и гвоздичное масло.

В последние годы получило развитие в производстве пищевых продуктов использование местного растительного сырья, что способствует значительной экономии расходов дорогостоящих продовольственных ресурсов с аналогичными или близкими по значению основными физико-химическими свойствами, снижению расходов по доставке сырья на производство.

При хранении мясных продуктов происходит окисление липидов, что является основной реакцией, ухудшения вкуса, цвета, текстуры и питательной ценности продуктов. Эту проблему в большинстве случаев решают с помощью добавления синтетических антиоксидантов, тем не менее, синтетические антиоксиданты не всегда могут быть потреблены в пищу потребителями по состоянию здоровья. Таким образом, некоторые натуральные ингредиенты, включая травы и специи были изучены, особенно в азиатских странах, как потенциальные антиоксиданты в мясе и мясных продуктах [3].

Растение топинамбур, является уникальным растением, по вкусу и химическому составу прекрасно сочетается с мясом птицы. В клубнях топинамбура содержится особый полисахарид – инулин. Биохимический состав топинамбура, как пищевой культуры является уникальным, что определяет ценность топинамбура, как пищевой культуры [4,5].

Добавление сушеного розмарина рассчитывает дополнительное обогащение колбасы из мяса птицы. Сушеный розмарин сохраняет практически все витамины и минералы, которые содержатся в свежем растении, немного теряет эфирных масел в процессе сушки. Химический состав розмарина сушеного включает в себя: витамины А, В1, В2, В5, В6, В9, С, РР, а

также калий, кальций, магний, цинк, селен, медь, марганец, железо, серу, фосфор и натрий.

Среди специй, гвоздика имеет сильнейший антиоксидантный потенциал. В готовых к употреблению куриных сосисках, гвоздичное масло на 1-2% ингибирует рост *L. monocytogenes* во время хранения при 5°C и 15°C. Гвоздичное масло также эффективно при подавлении других пищевых возбудителей, таких как *S. jejuni*, *S. Enteritidis*, *Escherichiacoli* и *Staphylococcus aureus* [6].

В колбасе функционального назначения с применением БАД из клубней топинамбура с добавлением сушеного розмарина и гвоздичного масла предполагается сочетание антиоксидантных свойств топинамбура, антисептических свойств розмарина и антимикробных свойств гвоздичного масла. Данный продукт с помощью содержания в топинамбуре инсулина может являться продуктом для людей, страдающих диабетом, для людей с ожирением и следящих за своей фигурой.

Таким образом, предполагаемая разработка будет поддерживать нормальное состояние людей, страдающих диабетом и ожирением. Также с помощью богатого витаминного и минерального состава мяса птицы, топинамбура и, розмарина и гвоздики разрабатываемый продукт будет являться комбинированным продуктом функционального назначения, тем самым обогащая ежедневный рацион потребителя

Список литературы

1. Избыточная масса тела и ожирение в Казахстане, по заказу Министерства образования и Науки РК Казахская академия питания.
2. Кацерикова Н.В. Технология продуктов функционального питания: Учебное пособие. / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004 – С.5-6,44-45.
3. Wangang Z., Shan X., Himali S., Eun J. , Dong U. // Improving functional value of meat products, Department of Animal Science, Iowa State University, Ames,-2010- С.21.
4. Картофель и топинамбур - продукты будущего/ Д.Д.Королев, Е.А.Симаков, В.И. Старовойтов и др. / Под ред.В.И.Старовойтова. – Москва: ФГНУ «Росинформаротех», 2007 – С.39.
5. Кахана Б.М., Арасимович В.В. Биохимия топинамбура – Кишинев: Штиинца, 1974 – С. 80.
6. Дудченко Л. Г., Козьяков А. С., Кривенко В. В. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения: Справочник / Отв. ред. К. М. Сытник. — Кемерово:Наукова думка, 1989 – С. 304 .