

"Сейфуллин оқулары– 14: Жастар, ғылым, инновациялар: цифрландыру - жаңа даму кезеңі » атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 14: Молодежь, наука, инновации: цифровизация - новый этап развития». -2018. - Т.1, Ч.1 - С. 297-301

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ МЯСОРАСТИТЕЛЬНОЙ ВАРЕНОЙ КОЛБАСЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Байтукенова Ш. Б., Бейсенова М. М.

Одним из приоритетных направлений развития пищевой промышленности является совершенствование существующих и разработка новых технологий мясных продуктов питания функционального назначения, содержащих сбалансированный комплекс физиологически ценных ингредиентов. Известно, что физиологически ценные ингредиенты в продукте составляет 10-50

% от рекомендуемой адекватной нормы суточной потребности. Учитывая, что вареные колбасы пользуются высоким спросом у потребителя, представляет интерес создание вареных колбас, обогащенных биологически активными добавками растительного происхождения, содержащими комплекс физиологически функциональных ингредиентов [1].

Функциональный пищевой продукт - это специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов.

Функциональными могут быть натуральные природные источники пищи или специально созданные продукты.

К натуральным функциональным пищевым продуктам относятся продукты, изготовленные из природного растительного и (или) животного сырья путем его ферментации в целях накопления в составе конечного продукта естественных функциональных пищевых ингредиентов в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15 % от суточной потребности. К натуральным функциональным пищевым продуктам не относятся продукты, полученные с применением генномодифицирующих технологий.

Функциональные продукты питания создаются путем снижения в традиционных продуктах вредных для здоровья компонентов и обогащения их функциональными пищевыми ингредиентами.

К функциональным пищевым ингредиентам относят физиологически активные, ценные и безопасные для здоровья ингредиенты, с известными физико-химическими характеристиками, для которых выявлены и научно обоснованы полезные для сохранения и улучшения здоровья свойства, установлена суточная физиологическая потребность:

растворимые и нерастворимые пищевые волокна (пектины и др.), витамины (витамин Е, токотриенолы, фолиевая кислота и др.), минеральные вещества (кальций, магний, железо, селен и др.), жиры и вещества, сопутствующие жирам (полиненасыщенные жирные кислоты, растительные стеролы, конъюгированные изомеры линолевой кислоты, структурированные липиды, сфинголипиды и др.), полисахариды, вторичные растительные соединения (флавоноиды/полифенолы, каротиноиды, ликопин и др.), пробиотики, пребиотики и синбиотики.

К функциональным продуктам питания относятся: заменители грудного молока и продукты детского питания, которые можно использовать при непереносимости отдельных компонентов пищи; кисломолочные продукты с пробиотиками и пребиотиками; закваски для приготовления кисломолочных напитков с пробиотической и пребиотической активностью; каши, крупы, хлебобулочные изделия, кондитерские изделия которые дополнительно содержат пищевые волокна, ферменты, витамины и микроэлементы; концентраты напитков с различным оздоравливающим воздействием на организм; спортивное питание. Сегодня разрабатываются новые функциональные продукты на основе масложировых и мясных продуктов, рыбопродуктов и нерыбных объектах промысла, приправ.

Потребительские свойства функциональных продуктов включают три составляющие: пищевую ценность, вкусовые качества, физиологическое воздействие. Традиционные продукты, в отличие от функциональных, характеризуются только первыми двумя составляющими. По сравнению с обычными повседневными продуктами, функциональные должны быть полезными для здоровья, безопасными с позиций сбалансированного питания и питательной ценности продуктов. Важно отметить, что эти требования относятся к продукту в целом, а не только к отдельным его ингредиентам.

В настоящее время актуальным направлением исследований является разработка рецептур, совершенствование технологии и изучение потребительских свойств мясорастительных вареных колбас функционального назначения с применением биологически активных добавок, обладающих технологическими и физиологически ценными свойствами [2, 3].

Нами предложена рецептура и технология мясорастительной вареной колбасы функционального назначения. Для достижения поставленной цели решались основные задачи исследования: выбор растительной биологически активной добавки для создания мясорастительной вареной колбасы функционального назначения; изучение влияния добавки из растительного сырья на технологические свойства фаршевых систем; разработка рецептур и уточнение технологических режимов производства мясорастительной вареной колбасы функционального назначения.

Экспериментальные результаты показали, что внесение биологически активной добавки из растительного сырья в модельные фаршевые системы взамен основного мясного сырья позволяет повысить влагосвязывающую и эмульгирующую способности фарша, т.е. улучшить технологические свойства фаршевых систем, а также увеличить выход готового продукта.

Таким образом, определено, что в технологии мясной промышленности используются различные биологически активные добавки из растительного и животного происхождения. Они позволяют значительно увеличивать выход готовой продукции, повышать ее качество, экономить сырье и улучшать его возможности в получении продуктов функционального назначения.

Список литературы

1. Ш.Б. Байтуkenова, А.Толeугазыкызы, Б.Т. Болкeнов, С.Б. Байтуkenова. Исполъзование биологически активных компонентов при производстве мясных продуктов. // Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производств

условиях глобальной конкуренции: материалы МНПК, посвященная памяти член-корр. КазАСХН, д.т.н., профессора Тулеуова Е.Т. – 01.03.2016 г. – Семей: Государственный университет имени Шакарима, Семей. С. 30-32.

2. Ш.Б. Байтуkenова, Ж.Е. Акбай. Разработка технологии рубленых полуфабрикатов повышенной пищевой и биологической ценности // Сборник материалов научно-практической конференции «Инновационные решения проблем экономики знаний Беларуси и Казахстана»-2016, Минск. Стр.191-194.

3. Sh. Baytukenova, M. Kakimov, S. Baytukenova, K. Bekbayev, Zh. Tokhtarov, and A. Igenbayev. Development of the technology of combined meat product using biomass from the spleen of horses // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. ISSN: 0975-8585. January – February, 2017. RJPBCS 8(1) Page No. 272-276.