

"Сейфуллин оқулары– 14: Жастар, ғылым, инновациялар: цифрландару - 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.312-313

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БИОЛОГИЧЕСКОЙ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ

Догдырбаева А.Т., Ахметова В. Ш.

Развитие промышленности и энергетики, ухудшение экологических условий жизни человека обуславливают все большую актуальность проблемы ограничения неблагоприятных воздействий на организм человека. Лечебно-профилактическое питание – наиболее простой и действенный метод сохранения здоровья населения. Оптимизация питания, даже в отсутствие других оздоровительных мероприятий, позволяет повысить сопротивляемость организма негативным факторам окружающей среды, увеличить содержание в пище веществ, участвующих в связывании и выведении организма ядов и токсичных продуктов обмена, поддерживать собственные компенсаторные силы организма [1]. По статистическим данным Министерства здравоохранения РК возросло число заболеваний эндокринной системы, в т.ч. йоддефицитных. Так, зобная эндемия наиболее распространена на юге и востоке Казахстана. Распространение видимого зоба среди детей ВКО составляет 12-35%, ЮКО – 26%, а среди взрослого населения достигает до 60% . В качестве функциональных ингредиентов используемых в пищевых продуктах для профилактики йоддефицитных заболеваний (ЙДЗ) наибольший интерес представляют морские бурые водоросли (ламинарии) и сине-зелёные водоросли (цианобактерии)[2].

Высокое содержание йода в натуральном йодсодержащем компоненте морской капусты (220 мг/100 г), минеральный состав который способствует максимальному усвоению йода. Учитывая, что хранение и кулинарная обработка пищевых продуктов ведут к значительным потерям (до 65%) йода, то в качестве ингредиента, придающего пищевым продуктам диетическую направленность, использовали пищевые добавки ламинарии. Особенность водорослей ламинарии (160-800 мг/100 г) заключается в способности концентрировать в своих клетках значительное количество йода, который аккумулируется главным образом в органической форме [3].

В рамках интеграции образования, науки и производства, для использования потенциала образовательных, научных и производственных организаций, в мясном цехе по производству мясных продуктов Казахского Агротехнического университета имени С. Сейфуллина будут проводиться

исследования по разработке колбасных изделий с добавлением биологической активной добавки: морской капусты (ламинарии).

Исследовательская работа будет составлена из следующих этапов: обзор и анализ существующих видов мясных продуктов с добавлением биологических активных добавок, подбора оптимального состава компонентов рецептур нового вида мясного колбасного изделия, обогащенного йодом; исследования влияния добавки на органолептические, физико-химические и микробиологические показатели готового продукта.

Список литературы

1. GaliyaTumenova, ZhulduzSuleimenova, GulnurNurimkhan and BotagozTohanbayeva Journal of Engineering and Applied Sciences 11 (5): 1147-1150, 2016

ISSN: 1816-949X © Medwell Journals, 2016. (Scopus, Index SJR 0,254) Utilization of Poultry Skin as One of the Components for Emulsion-Based Products;

2. Гаязова, А. О., Ребезов М. Б., Паульс Е. А., Ахмедьярова Р.А., Косолапова А. С. Перспективные направления развития производства мясных полуфабрикатов. Молодой ученый. 2014. № 9 (68). С. 127–129.

3. Использование ламинарии японской для выработки фаршевых мясных продуктов [Текст] / Титов Е.И. и др. - М.: Мясная индустрия, 2000 – 115 с.