

"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.316-317

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНОГО ПРОДУКТА ОБОГАЩЕННОГО РАСТИТЕЛЬНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Жылқыбай А.С., Ахметова В.Ш.

Для обеспечения продовольственного рынка достаточным количеством разнообразных конкурентоспособных функциональных продуктов питания необходимо разрабатывать и внедрять новые технологии, обеспечивающие получение широкого ассортимента мясных изделий с различными функционально-технологическими свойствами и качественными характеристиками.

Процесс создания рецептур новых видов пищевых продуктов осуществляется путем обоснованного количественного подбора основного сырья, ингредиентов, пищевых добавок, совокупность каждого обеспечивает формирование требуемых органолептических, физико-химических свойств продукта, а также заданный уровень пищевой, биологической ценности[1].

Мясо и мясопродукты являются одной из самых сложных основ для создания функциональных продуктов питания, хотя с точки зрения здорового питания мясо наряду с овощами, фруктами и молочными продуктами относится к важнейшим продуктам питания. Учитывая основные принципы создания функциональных продуктов (совместимость функционального ингредиента с компонентами пищевого продукта, с другими функциональными ингредиентами; улучшение потребительских свойств пищевого продукта; привнесение полезного, недостаточного в самом продукте функционального ингредиента; развитие производства продуктов питания функционального назначения на базе продуктов массового потребления, используемых в повседневном питании), для мясных продуктов наиболее предпочтительными, перспективными функциональными ингредиентами являются витамины, компоненты растительного происхождения.

Использование различных растительных компонентов при производстве мясных продуктов ведет к обогащению продукта растительным белком, а также необходимыми организму витаминами, макро и микроэлементами. Использование данного вида сырья для производства мясных продуктов является одним из перспективных способов по созданию продукции функциональной направленности [2].

В связи с этим обогащение мясных продуктов новыми натуральными ингредиентами представляет собой интересное и актуальное научное направление.

На основании изучения существующих технологий мясных продуктов обогащенных растительными компонентами разрабатывается рецептура мясного вареного продукта, с применением смеси чечевичной, кукурузной и льняной муки.

Список литературы

1. GaliyaTumenova, ZhulduzSuleimenova, GulnurNurimkhan and BotagozToханbayeva 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.