

«Сейфуллин оқулары – 16: Жаңа формациядағы жастар ғылыми-Қазақстанның болашағы» атты халықаралық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары =Материалы Международной научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 16: Молодежная наука, новой формации - будущее Казахстана. - 2020. - Т.1, Ч.1 - С.305-306

ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТА ИЗ КОНИНЫ ОБОГАЩЕННОГО РАСТИТЕЛЬНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ВЕДУЩИХ АКТИВНЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

Ахметова В.Ш., Амелин Л.А., Машанова Н.С.

В последние годы все большее внимание уделяется здоровому питанию, поэтому разрабатываются продукты из натурального сырья с высоким содержанием витаминов, минеральных веществ, незаменимых аминокислот и т.д. Среди людей в возрасте от 16 до 26 лет наблюдается очень активный ритм жизни, в связи с этим нет времени на приготовление здоровой пищи, поэтому в течение дня люди питаются фаст-фудом, шоколадом и прочей едой, имеющей низкую пищевую ценность. Исходя из данных фактов было решено создать продукт, который удобно брать с собой и при этом обладающий высокой пищевой ценностью, произведенный из натурального сырья.

Конина является традиционным видом сырья и в общем объеме казахстанского рынка мяса составляет 4,5 %. Этот вид мяса занимает важное место в питании населения.

Поголовье лошадей в республике постоянно увеличивается. Так, на 9,5% выросло за год число лошадей — до 2,6 млн голов к 1 января текущего года.

Использование конины в качестве основного сырья обусловлено диетическими свойствами мяса, его высокой энергоемкостью, сбалансированностью аминокислотного состава белков, содержанию витаминов, наличию биоактивных веществ и высокой усвояемостью. В конине больше углеводов и меньше жира, чем в других видах мяса, вкус ее сладковатый вследствие высокого содержания гликогена. Конина за счет содержания большого количества полиненасыщенных жирных кислот, в том числе линолевой и линоленовой, препятствует отложению холестерина на стенках кровеносных сосудов. Конина характеризуется высоким содержанием белка. По данным ряда авторов оно достигает 24,5 %, в то время как в говядине и телятине соответственно 20,5 и 19,86 %, кроме того, в ней значительно меньше жира[1].

Применение сушеной клюквы в качестве добавки обусловлено высоким содержанием пищевых волокон, моносахаридов и дисахаридов, насыщенных жирных кислот, витаминов В₁, В₂, В₄, В₅, В₆, К, РР, С, Е, кальция, натрия, марганца, калия, меди, фосфора, цинка, железа, магния,

селена. Все это оказывает позитивное влияние на человека. Сушеная клюква сохраняет все полезные свойства свежих ягод. Полезные качества, которые в ней заложены, не уходят при обработке[2].

При приготовлении снеков будут использоваться исключительно натуральные мясное сырье и растительные ингредиенты. Растительное сырье будет подвергаться минимальной обработке, сохраняя свою биологическую ценность. Снеки представляют собой своеобразные колбаски из рубленого вяленого мяса массой не более 30 граммов, упакованные в вакуумную упаковку. Они не требуют дополнительной термической обработки и обладают высокой пищевой ценностью.

Для достижения цели были поставлены следующие основные задачи: обзор и анализ существующих видов обогащенных мясных продуктов функционального назначения, разработка рецептур новых видов мясных продуктов, обогащенных растительными компонентами; проведение исследований влияния специализированного продукта функционального назначения на предотвращение или восполнение имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ.

Разработанный продукт будет способствовать укреплению здоровья населения; профилактике заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием[3].

Список литературы

1. GaliyaTumenova, ZhulduzSuleimenova, Gulnur Nurimkhan 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. Кретов М.А., Устинова А.В. Использование конины при производстве продуктов детского и диетического питания // Вопросы детской диетологии. 2005. № 3.
3. Ахметова В.Ш., Машанова Н.С., Жылкыбай А.С. Производство мясного продукта обогащенного растительными компонентами функционального назначения.