

Таким образом, полученные результаты определяют перспективу использования тыквы, клубней топинамбура и чечевицы в создании продуктов функционального назначения.

Список литературы

1. Электронные данные: http://knowledge.allbest.ru/cookery/3c0b65625b3ac78a5c43a89421306c37_0.html.
2. Электронные данные: <http://usefulmeal.narod.ru/pumpkint.html>.
3. Даников Н.И. Целебный топинамбур. Помощник от всех болезней. – М.: Из-во Эксмо, 2011.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Коржова Е.В., Данылиев М.М., Дворянинова О.П.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, e-mail: smailp@rambler.ru

Организация правильного здорового питания детей и подростков имеет не только медицинское значение как фактор сохранения здоровья конкретного ребенка и его последующего развития, но и большое социальное значение как фактор, определяющий здоровье будущих поколений. Значение питания в детском и подростковом возрасте обусловлено основными факторами, определяющими различие зрелого и детского организма, а именно – ростом и развитием. Детский организм отличается от взрослого бурным ростом и развитием, формированием органов и систем. Этими физиологическими особенностями определяются потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии. Одним из заслуживающих внимания продуктов для питания детей является рыба и рыбопродукты, в частности треска. Мясо трески служит источником полноценного легкоусвояемого белка, обладает высокой биологической ценностью за счет содержания незаменимых аминокислот, ненасыщенных жирных кислот, микроэлементов, витаминов группы В (особенно В₆ и В₁₂), селеном, фтором, фосфором и другими минеральными веществами благодаря чему рекомендуется для детского питания. Содержащиеся в мясе трески Омега-3 жирные кислоты благотворно сказываются на работе сердечно-сосудистой и нервной систем, нормализуют обмен веществ и укрепляет иммунитет, защищая организм от инфекционных и простудных заболеваний. Мясо трески хорошо подходит для приготовления рыбных полуфабрикатов. Рыбу можно рассматривать в качестве перспективного сырья для продуктов, используемых в питании детей. С точки зрения пищевой ценности мясо рыбы не уступает мясу теплокровных животных, а во многих отношениях даже превосходит его. Работа нацелена на прорыв в области экологического благополучия производства и продуктов, позволит достигнуть значительных экономических результатов за счет внедрения инновационных технологий и вместе с тем расширить ассортимент пищевых продуктов для детей дошкольного и школьного возраста.

РАЗРАБОТКА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

Кортунова Н.А., Субочева Е.М., Успенская М.Е., Антипова Л.В.

ГОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, e-mail: kortik22@mail.ru

Индейка считается самым полезным мясом среди мяса птиц. По статистическим данным, каждый россиянин потребляет лишь 100 граммов мяса индейки в год, в то время как в Америке эта цифра составляет около 8 кг. Мясо индеек считают мясом будущего,

и прогнозируется, что через несколько лет россияне будут потреблять 2 кг индейки в год на человека. Мясо индейки служит источником полноценных белков, жира, минеральных и экстрактивных веществ, витаминов, потребление которых является необходимым для нормального функционирования организма. Высокая пищевая и биологическая ценность белков мяса индейки обусловлена значительным содержанием и оптимальным соотношением незаменимых аминокислот, а коэффициент усвоения белков организмом человека превышает 90%. Индейки превосходят птицу других видов по живой массе, выходу съедобных частей тушек (свыше 70%) и массе мышечной ткани (свыше 60%).

Сегодня перед птицеперерабатывающими предприятиями стоит задача наполнить рынок отечественными продуктами с учетом требований потребителей разной платежеспособности. Это деликатесные и диетические продукты с пониженным содержанием жира, продукты для детей, а также недорогие и вкусные продукты массового спроса. Снижение себестоимости продукции из мяса индейки может быть достигнуто путем ее рациональной разделки и максимального использования всех частей тушки. На кафедре пищевой биотехнологии и переработки животного и рыбного сырья ВГУИТ ведется разработка рецептур функциональных продуктов из мяса индейки. Нами были предложены рецептуры новых видов фаршевых полуфабрикатов – колбасок, которые могут подвергаться различным способам термической обработки и применяться для организации питания, как взрослого населения, так и школьников. Для формирования функциональных свойств в рецептуру полуфабрикатов были включены растительные компоненты, обладающие пребиотическими свойствами: клетчатка Витапель, хлопья «Геркулес», крупа рисовая, тыква и др. Моделирование рецептур проводили в программе «Generic 2.0». Для изготовления модельных фаршей использовали мясо индейки механической обвалки, а также его сочетание с мясом ручной обвалки. Положительные результаты получены при органолептической оценке всех образцов независимо от количественного содержания ММО. Для оценки пищевой ценности полуфабрикатов, изучено содержание белка и жира: 14–18 и не более 10% соответственно.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЕТСКИХ КОНСЕРВОВ ИЗ ОБЪЕКТОВ МЕСТНОЙ АКВАКУЛЬТУРЫ

Ляшенко М.А., Данылиев М.М., Дворянинова О.П.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, e-mail: Max-dan@yandex.ru

В настоящее время широко рассматривается возможность использования прудовых ресурсов для промышленного производства. Главными покупателями рыбной продукции являются крупные города и районнообразующие центры, где уровень дохода населения выше, чем в сельской местности. В детском питании в основном используются натуральные и рубленые рыбные полуфабрикаты, а так же рыбные консервы из не костистых видов рыб. Детские консервы должны производиться из сырья высокого качества и содержать как можно больше необходимых для роста и развития ребенка питательных веществ, витаминов, белков, жиров, углеводов, а так же незаменимых аминокислот, которыми богата рыба. Детские консервы в предприятиях для производства детских консервов используют морскую рыбу, так как она, помимо ос-