

Экопродукты с использованием амарантового пастообразного концентрата

Ницеевская Ксения Николаевна

Студент (специалист)

Новосибирский государственный аграрный университет, Новосибирская область, Россия

E-mail: aksuta88@bk.ru

Получение пищевых белков из растительного сырья это наиболее быстрый и эффективный путь получения белков при производстве комбинированных мясных продуктов. К числу наиболее перспективных растений универсального назначения многие исследователи относят амарант, обладающий высокой пищевой ценностью и содержащий широкий спектр функциональных ингредиентов, что определяет перспективы его использования в пищевых целях в качестве источника для производства пастообразного концентрата [1,2].

Поэтому целью исследования является изучение использования амарантового пастообразного концентрата, как растительного наполнителя в производстве мясных зраз.

Исследования экспериментальных образцов проводились по микробиологическим (на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2. 1078-01 и ТР ТС 021-2011 [3,4]), физико-химическим и органолептическим показателям.

В результате переработки растительного сырья гомогенизация продукта проводилась совместно с пастеризацией, в процессе доведения полученной массы концентрата до 60°С, по мнению многих исследователей такой температурный режим приводит к инактивации ингибиторов в продукте, увеличению пептидов, аминокислот и формированию легкоусвояемого продукта.

По показателям безопасности: БГКП, *Enterococcus*, *S. aureus*, *L. monocytogenes*, *Salmonella* образцы мясных зраз с внесением амарантового пастообразного концентрата соответствовали требованиям нормативной документации в части безопасности пищевых продуктов питания.

В период от 0 до 60 суток этот показатель снизился на порядок (с $1,4 \times 10^4$ до $2,3 \times 10^3$). В период от 60 до 90 суток наблюдается снижение как показателя «КМАФАнМ»

Соблюдение постоянных температур хранения (минус $25 \pm 1^\circ\text{C}$) приводит к снижению количества бактерий.

По результатам органолептической оценки экспериментальных образцов и в целях увеличения рентабельности продукции целесообразно использование в технологии мясных зраз 10% амарантового пастообразного концентрата.

Источники и литература

- 1) 1. Миронова К.Н., Мотовилов О.К., Морозов А.И. Ресурсосберегающие технологии в производстве продуктов с использованием растительных пастообразных концентратов :производство полукопченых колбасных изделий // Ползуновский вестник. 2011. №2/1. С. 209-213
- 2) 2. Мотовилов О.К. Гидромеханическое диспергирование и его использование при производстве специализированных продуктов питания и оценка их потребительских свойств, Новосибирск, 2011.- 320с.
- 3) 3. СанПиН 2.3.2. 1078 – 01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М., 2002.- 216 с.
- 4) 4. ТС ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 2011. - 242с.