

УДК 664.959

ПОЛУЧЕНИЕ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ СО СБАЛАНСИРОВАННЫМ СОСТАВОМ ДЛЯ ГЕРОНТОЛОГИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Данилюк М.А. (Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»),

Научный руководитель – д.т.н., профессор Ишевский А.Л.

(Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

Введение. Питание населения является важной стратегической политикой любой страны. В последнее время растет внимание к рациону населения в том числе к питанию пожилых людей. Большое количество работ в отечественной и зарубежной литературе посвящено разработке принципов правильного и сбалансированного геронтологического питания. Учитывая возрастающее количество заболеваний, стрессовых факторов, неправильного питания населения, одной из наиболее важных проблем является расширение ассортимента и обеспечение населения высококачественными диетическими продуктами питания. По рекомендациям ВОЗ рыбу, особо богатую полиненасыщенными жирными кислотами, людям старшего поколения необходимо употреблять два-три раза в неделю. Рыбные продукты содержат незаменимые аминокислоты в необходимых количествах, а также отличаются хорошей усвояемостью, что не является немаловажным фактором в геронтологическом питании. Рыбные продукты представляют собой источник полноценного белка [1,2,3].

Современные тенденции усовершенствования технологий производства рыбных продуктов направлены на создание сбалансированных продуктов по биологической и пищевой ценности, а также содержащие улучшение и сохранению здоровья населения. Одним из путей создания рыбных продуктов со сбалансированным содержанием белка, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами, а также для улучшения вкусовых качеств продукции, увеличения биологической ценности рыбной продукции является использование в рецептуре молочных и сывороточных белков.

К сожалению, в сложившейся в последнее время экономической ситуации произошло резкое подорожание всей рыбной продукции, что в свою очередь делает ее малодоступной для некоторых слоев населения включая пожилых людей.

Основная часть. Целью данного исследования являлось получение рыбных полуфабрикатов со сбалансированным составом для геронтологического питания.

Для этих целей исследования были сформулированы и решены следующие задачи:

1. Определена ресурсосберегающая технология переработки рыбы на полуфабрикаты, которая позволяет за счет способа переработки повысить содержание полиненасыщенных жирных кислот.
2. Определены функционально-технологические свойства фарша, полученного по ресурсосберегающей технологии.
3. Определены наилучшие соотношения составления ресурсосберегающего фарша.
4. Определены возможные ингредиенты и их концентрации для улучшения функционально-технологических свойств, органолептических показателей рыбного фарша.
5. Определены способы хранения полуфабрикатов.

Выводы. Результаты исследования показали, что рыбные полуфабрикаты с использованием ресурсосберегающей технологии производства рыбного фарша может повышать содержание полезных незаменимых жирных кислот ОМЕГА-3 без значительного ухудшения качества продукции, а также с внесением дополнительных животных белков молочного или яичного, что в свою очередь увеличивают пищевую и биологическую ценность разрабатываемых полуфабрикатов. Определены способы и сроки хранения полуфабрикатов.

Список использованных источников:

1. Касьянов Г.И., Иванова Е.Е., Одинцов А.Б., Студенцова Н.А. Технология переработки рыбы и морепродуктов: Учеб. Пособ.-Ростов-на-Дону: изд.центр «МарТ», 2001.- 416 с.
2. Колаковский Э. Технология рыбного фарша. – М.:Агропромиздат, 1991 г. - 220 с.
3. Юдина С.Б. Технология геронтологического питания. – М.: Лань, 2017. – 232 с.

Данилюк М.А. (автор)

Подпись

Ишевский А.Л. (научный руководитель)

Подпись