

Повышение биологической ценности мясорастительных консервов с применением  
животных компонентов

Автор - Е.В. Олейникова (ФГАОУ ВО «Университет ИТМО», Санкт-Петербург)

В.В. Богомолов (ФГБУ Ленинградская МВЛ, Санкт-Петербург)

Научный руководитель - М.И. Кременевская (ФГАОУ ВО «Университет ИТМО», Санкт-Петербург)

На сегодняшний день особое внимание уделяется здоровью. Актуальной темой как в России, так и во всем мире, является зависимость между иммунным статусом человека и потребляемыми им продуктами. Основные источники белков, жиров и углеводов - мясо и мясорастительные продукты. К одним из главных задач производителей консервной промышленности относят расширение ассортимента, удовлетворение потребностей покупателей, анализ тенденций рынка.

Сейчас на рынке представлено изобилие различных консервов для любого потребителя, и теперь производители ставят себе задачу изготовления более качественной продукции с высоким содержанием ценных веществ при умеренных ценах. Достичь баланса интересов производителей и потребителей можно за счет применения инновационных технологий.

Цель работы состояла в разработке рецептуры и технологии стерилизованных мясорастительных консервов повышенной биологической ценности.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- обзор мясорастительных консервов на российском рынке;
- обосновать выбор сырья и определить рациональное соотношение компонентов в рецептуре;
- разработать технологическую схему производства консервов из зерновых культур с говядиной в белом соусе;
- исследовать органолептические показатели продукта.

В данной работе предлагается использовать сухой коллагенсодержащий свиной гидролизированный белок, который не является пищевой добавкой, а представляет собой перевариваемое мясное сырьё, с целью повышения доли животного белка в пищевом продукте. В НИУ ИТМО уже проводились работы по исследованию и производству свиного гидролизованного белка. Применение hydrolyzed collagen экономически выгодно. Использование в производстве белков животного происхождения наряду с сохранением показателей качества и увеличением питательной ценности мясосодержащего продукта заметно снижает себестоимость с помощью сокращения затрат исходного сырья. Hydrolyzed collagen - порошок бело-бежевого цвета, который растворим в воде (1:18). Исследования в Ленинградской межобластной ветеринарной лаборатории показали, что свиной гидролизированный белок переваривается на 97 %. При введении его в рацион человека, можно ожидать положительный эффект на организм при артрите и артрозе, остеопорозе, радикулите и остеохондрозе, различных травмах суставов.

В состав консервов из зерновых культур с говядиной в белом соусе» включили следующее сырьё: говядину, гречневая крупу, питьевую воду, растительное масло, свежий лук, морковь, чеснок, свиной гидролизат, пшеничную муку, соль поваренную пищевую, сахар, молотый черный перец, лавровый лист, уксусную кислоту.

Полученные консервы имели аромат тушеной говядины с овощами, привлекательный цвет и хорошо выраженный мясной вкус. Установлено, что содержание белка в исследуемом продукте по отношению к аналогу, производимому по ГОСТу Р 55333-2012, выше на 36 % за счет применения свиного гидролизата.