

# **МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Саитова А.Б., Берестова А.В.**

**Оренбургский государственный университет, г. Оренбург**

Продукты функционального питания осуществляют в организме человека множество полезных действий, например нормализуют кровяное давление, способствуют выведению токсинов из организма, позволяют этим процессам проходить эффективнее и омолаживают наш организм. Стоит отметить, что больше половины продуктов питания в Японии составляют именно функциональные продукты питания.

Прежде всего, важно отметить, что продукты функционального питания насыщены высоким содержанием биологически активных компонентов, то есть, при их производстве меняются свойства продуктов, с целью их предсказуемого воздействия на различные функции организма.

Такие продукты насыщают йодом, кальцием, пищевыми волокнами, витаминами полезными бактериями, поднимают в них относительное содержание белка, ненасыщенных жиров, сложных углеводов, и так далее. Однако организму не подойдет любой коктейль из необходимых элементов, все они должны быть в натуральных органических соединениях.

Мясо и мясные продукты относятся к наиболее известным пищевым продуктам, которые имеют большое значение в питании человека как полноценные в биологическом отношении. Однако особенности сырья и ограниченность ресурсов не позволяют получить готовый продукт с высокими характеристиками. Поэтому необходимо создавать и внедрять инновационные технологии в мясную индустрию. Создание функциональных продуктов питания решает проблему питания людей, обеспечивает профилактику различных заболеваний, связанных с недостатком или избытком нутриентов. Наиболее целесообразным путём улучшения обеспеченности населения необходимыми веществами является дополнительное обогащение ими пищевых продуктов.

Создание нового поколения продуктов питания невозможно без применения добавок и улучшителей. Они используются в целях повышения пищевой и биологической ценности продуктов, улучшения органолептических показателей, сохранения качества пищевой продукции и придания лечебно-профилактических и диетических свойств.

Использование различных растительных компонентов в составе полуфабрикатов ведет к обогащению продукта растительным белком, а также необходимыми организму витаминами, макро- и микроэлементами. Использование данного вида сырья для производства полуфабрикатов мясных рубленых является одним из перспективных способов по созданию продукции функциональной направленности.[1]

Очень ценным источником биологически активных веществ являются

морские водоросли, которые представляют собой натуральную пищу, богатую макро- и микроэлементами, необходимыми человеку и животным. Минеральные вещества, абсорбируемые из воды в огромном количестве находятся в органическом коллоидном состоянии, и могут свободно и быстро усваиваться человеческим организмом.

В мясные полуфабрикаты чаще всего вносят бурую водоросль, фукус и ламинарию (морскую капусту).

Благодаря своему составу морские водоросли превосходят многие натуральные продукты, так 10 г фукуса (в сухом виде) содержат столько же витамина D, как и 10 кг абрикосов, йода – как 11 кг трески, железа – как 1 кг шпината, витамина А – как 100 г моркови. К тому же, водоросли малокалорийны (энергетическая ценность 100 г – 123 ккал).

Полезные свойства морских водорослей:

- обладают антисептическим действием;
- способствуют выведению из организма радионуклидов и тяжелых металлов;
- повышают иммунитет;
- имеют противовирусное, противомикробное действие;
- нормализуют различные виды обмена веществ (липидный и пуриновый обмены);
- препятствуют тромбообразованию;
- помогают при ревматизме, гипертонии, атеросклерозе и т.д.;
- эффективно борются с жировыми отложениями, уменьшает уровень холестерина;
- выводят из организма ненужные элементы и шлаки.[2]

Известен способ получения мясных формованных изделий, заключающийся в использовании в качестве пищевой добавки крахмала, измельченной фасоли, измельченной морской капусты, белка и фосфатов, при этом добавку вносят в количестве 1,5-5 % к массе фарша. Однако данный способ трудоемок ввиду многокомпонентности добавки, требует специального времени для приготовления самих компонентов (измельчения фасоли и морской капусты, смешивания их). Основное назначение способа – способствовать лучшему эмульгированию фаршевых систем и улучшению их структуры. Кроме этого, за счет наличия морской капусты, соевого белка готовые мясные продукты являются изделиями лечебно-профилактического, а не функционального назначения.[3]

Наличие в пищевой добавке морской капусты позволяет получать формованные изделия целенаправленного использования (лечебное, профилактическое и диетическое питание), т.к. она является энтеросорбентом, обладает антисклеротическими, антигастритными свойствами, нормализует функцию щитовидной железы и углеводный обмен, способствует выведению из организма тяжелых металлов, в том числе радионуклидов.[4]

*Список использованных источников*

1. Потипаева, Н. Н. Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности: учебное пособие / Н. Н. Потипаева. Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2008. — 168 с.
2. Красина, И. Б. Новые продукты для функционального питания / И. Б. Красина, Л. В. Мушта, А. В. Лозовой // Успехи современного естествознания. - 2005. - № 5. -53-55 с.
3. Ключникова, О. В. Растительное сырье в создании мясных продуктов функционального назначения/ О. В. Ключникова; Э. А. Скогорева; Н. П. Кожевникова; В. С. Слободяник / Материалы III общероссийского студенческого научного форума. – 2011.
4. Патент РФ № 2193331 по кл. МПК A23L 1/314, опуб. 27.11.2002