

Автор:

Федосеенко Виктория Андреевна

магистрант

Школа биомедицины

ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»

г. Владивосток, Приморский край

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

***Аннотация:** в статье рассматривается создание комбинированных продуктов, которые имеют заданный состав и сбалансированность по основным веществам, исключают необходимость искусственного обогащения витаминами, минеральными и другими эссенциальными веществами. Комбинированные продукты могут решить проблемы с дефицитом биологически активных веществ.*

***Ключевые слова:** комбинированные продукты, сырье, фарш.*

Комбинированные продукты питания в последние десятилетия являются одним из новых направлений исследований в области пищевых технологий. Введение в рецептуру продуктов растительного и животного пищевого сырья различного происхождения, как наземного, так и водного, обеспечивает их поликомпонентность. В результате комбинированные продукты представляют собой единое целое, состоящее из элементов, которые по отдельности обеспечить оптимальные органолептические, физико-химические, энергетические и лечебно-профилактические свойства были бы не в состоянии. Комбинированные продукты имеют заданный состав и сбалансированность по основным веществам, исключают необходимость искусственного обогащения витаминами, минеральными и другими эссенциальными веществами [1].

Производство комбинированных продуктов питания в настоящее время осуществляется по следующим направлениям:

1) улучшение аминокислотного состава пищи путем введения в нее пептидов. Показано, что по эффективности пептидные гидролизаты не уступают аминокислотным смесям и белкам, а также использование белков на основе хлопчатника, бобовых, белков микробиологического происхождения, морепродуктов, белков молока, крови, изолятов и т. д.;

2) использование в производстве продуктов различных пищевых добавок для улучшения цвета, вкуса, структуры. При этом использование добавок, полученных из природного сырья, имеет преимущества;

3) применение прикладной биотехнологии в производстве продуктов питания;

4) использование незаменимых факторов питания для обогащения ими продуктов питания.

В частности, в пищевой промышленности широко ведутся исследования по созданию комбинированных продуктов питания, которые соответствуют как современным медико-биологическим требованиям, так и сложившимся традициям и привычкам населения [2].

Установлено, что рассматриваемые продукты являются наиболее приемлемыми для рационального питания различных групп населения, т. к. содержат практически все питательные и многие биологически активные вещества, необходимые для человека, они препятствуют снижению активности физиологических процессов в его организме и преждевременному старению [3].

Перспективным направлением использования комбинированного фарша является производство из него формованных продуктов с добавлением различных компонентов, в том числе изменяющих их реологические свойства, внешний вид, вкус и запах. Промышленно изготовленные разнообразные продукты популярны во всем мире.

Исследования показывают, что на рынке комбинированных продуктов основной является кулинария, срок и условия хранения которой ограничены. Перечень фаршей поликомпонентного состава на потребительском рынке очень незначительный, но они пользуются высоким спросом, поскольку непосредственно готовы к употреблению и в процессе длительного хранения не претерпевают изменений, что также немаловажно. В их состав не вводятся консерванты или другие добавки, не несущие пищевой ценности для организма человека, имеющие ограничение по концентрации или отрицательно влияющие на организм [4].

В нашей стране разработаны технологии, по которым производятся мясо-растительные и рыборастворительные фарши, но отсутствуют технологии и выпуск, одновременно включающих мясо животных, морских объектов. При этом в странах с высокой продолжительностью жизни, например Японии, Новой Зеландии, Австралии, Китае и др., такие поликомпонентные продукты широко представлены в рационе питания населения [1].

В то же время поиск сырьевых ресурсов для производства фарша и совершенствование технологии продукции из него, остаются актуальными. В частности, в связи с непостоянством сырьевой базы, характерным для рыбной промышленности, как ни для какой другой отрасли пищевых производств, остаются неисследованными новые виды рыб; подлежат совершенствованию способы извлечения белка из отходов с целью переориентации использования его на пищевые цели; изменение в экономических условиях хозяйствования, приведшее к развитию в стране малотоннажного прибрежного рыболовства, выдвинуло вопросы об использовании, смешанных по видовому составу уловов рыб; разработке на начало XXI века новых принципов питания.

Современные достижения в технологии пищевых производств и значительное расширение ассортимента пищевых добавок, обуславливают своевременность научного обоснования технологии трансформирования фаршей в пищевые продукты [5].

Актуальным решением для производства продуктов комбинированного назначения является использование сырья животного и растительного происхождения, образующего в результате технологических воздействий однородную систему с направленно сформированным составом [2].

Таким образом, задача повышения эффективности использования на пищевые цели имеющихся в стране белковых и жировых ресурсов должна решаться в основном путем разработки рецептур нового поколения и создания оригинальных технологий комбинированных мясо- и рыбопродуктов с гарантированным содержанием белков, жиров, витаминов, макро- и микроэлементов и других важных компонентов, способных удовлетворять суточную потребность человека в питательных веществах [4].

Научный подход к разработке ингредиентного состава таких комбинированных продуктов и совершенствование технологии предварительной подготовки сырья не только позволят регулировать физико-химические и структурно-механические свойства, повысить биологическую ценность, но и могут обеспечить экономическую доступность для всех категорий населения.

Список литературы

1. Шульгин Р.Ю. Технология и качества новых видов комбинированных консервов / Р.Ю Шульгин, Ю.П. Шульгин, Ю.В. Приходько // Вестник ТГЭУ. – 2012. – №1. – С. 116–121.
2. Стефанова И.Л. Инновационные технологии продуктов функционального питания на основе мяса птицы / И.Л. Стефанова, Л.В. Шахназарова, Н.В. Тимошенко, О.В. Ниманихин // Никоновские чтения. – 2008. – №13. – С. 267–268.
3. Забашта Н.Н. Производство органического мясного сырья для продуктов питания / Н.Н. Забашта, Е. Головкин, С.В. Патиева. – Саарбрюккен: LAP LAMBERT Academic Publishing, 2014. – 205 с.
4. Жаринов А.И. Проектирование комбинированных продуктов питания / А.И. Жаринов, Ю.А. Ивашкин // Все о мясе. – 2004. – №3. – С. 6–15.

5. Николаева С.В. Системный анализ многокомпонентных пищевых объектов и технологий в условиях информационной неопределенности: Автореф. дис. ... докт. техн. наук. – М., 2013. – 56 с.

6. Шульгин Р.Ю. Пищевая промышленность / Р.Ю. Шульгин, Ю.П. Шульгин, Ю.В. Приходько [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/tehnologiya-i-kachestvo-novyh-vidov-kombinirovannyh-konservov> (дата обращения: 23.03.2017).