

## Секция 13

# АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ РАЗВИТИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ

*Л.А. Вашкевич, канд. техн. наук, доцент  
БГЭУ (Минск)*

## ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ И РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Научно-технический прогресс во всех отраслях народного хозяйства влечет за собой постоянное совершенствование процесса производства и расширение ассортимента выпускаемой продукции. Изменения отмечаются и в колбасном производстве отечественной и импортной продукции.

При изготовлении колбасных изделий используется как основное сырье (говядина, свинина, другие виды мяса убойных животных, мясо птицы, жир, субпродукты), так и вспомогательное.

С целью обогащения минеральными веществами (особенно кальцием) и белками соединительной ткани в колбасные изделия добавляют мясную массу, получаемую при механической обвалке костей всех видов скота.

В качестве заменителя мяса и белкового обогатителя низкосортного мясного сырья используется функциональный животный белок «Супергель», белки Dringe и Scanpro, белковые изоляты сладкого люпина.

Для улучшения качества колбасы обогащают белком молока, особенно растворимой формой казеина — казеинатом натрия. С этой целью используется и белок криля. В качестве наполнителя колбасных изделий широко распространены обезжиренный соевый белок (40—54 %) в виде муки, концентрата и изолята (до 90 % белка), текстурированные белки «Текстратеин» и NVP 165 — 118 карамельного цвета, соевые протеины «Жаргилл», белки бобовых (чечевицы, гороха, фасоли) и зерновых культур.

Колбасные изделия с использованием пророщенных зерен нута имеют повышенную физиологическую ценность, содержат такие биологически активные вещества, как токоферолы, каротиноиды, фосфолипиды, эссенциальные жирные кислоты (до 80 % общего количества жирных кислот). Содержание витаминов группы В выше в 3 раза.

Мясные колбасные фарши обогащают йодсодержащим сырьем: йодид калия, добавки растительного происхождения, богатые йодом, например морская капуста, или предварительно обогащенные им (обогащенная йодом соединительная ткань), йодоказеином.

Применение топинамбура в качестве добавки в рецептурах колбас позволило получить продукты, необходимые при атеросклерозе, сахарном диабете, способствующие повышению иммунной способности организма, снижающие уровень холестерина в крови, нормализующие углеводный и жировой обмен.

Комбинирование молочного и мясного сырья с овощными наполнителями (тыквенный, томатный, баклажанный, кабачковый, морковный, свекольный, яблочные порошки) позволяет придать этим продуктам свойства диетического и лечебного питания при одновременном улучшении качественных показателей.

Расширение ассортимента колбасных продуктов лечебно-профилактического назначения стало возможным благодаря использованию нетрадиционных источников растительного сырья, таких как календула, ромашка, солодка, зверобой, шиповник, кориандр, женьшень, СО<sub>2</sub>-экстракты мяты перечной, жома облепихи и пр.

Изучена возможность замены нитритов (придают колбасным изделиям характерный цвет) другими продуктами — добавлением в фарш йодистой соли и пчелиного меда вместо нитритной соли, эмульгаторов, усилителей вкуса и стабилизаторов. Мед действует на мясо подобно нитриту, обладая при этом хорошими связующими свойствами. С этой целью используются цветообразующая добавка райсрот (ферментированный рис), кармин-природный, свекольный красный, пунцовый 4R-синтетический, пищевая водорастворимая соль железа.

Таким образом, введение названных выше компонентов в рецептурный состав колбасных изделий позволяет не только расширить их ассортимент, но и повысить пищевую ценность, а также получить благоприятный для здоровья потребителей продукт.

*Г.М. Власова, канд. техн. наук, доцент  
А.В. Попов, магистр техн. наук  
И.А. Маргун  
БГЭУ (Минск)*

## **СОВРЕМЕННЫЙ РЫНОК ХОЛОДИЛЬНИКОВ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ**

Высокие темпы роста производства электроприборов, улучшение энергообеспеченности жилого фонда, общий экономический подъем, сопровождающийся непрерывным увеличением жилищного строительства и повышением доходов населения, обусловили высокий уровень спроса на электротехнические товары, в том числе бытовые холодильники. На белорусском рынке представлены холодильники известных зарубежных производителей, в том числе такие торговые марки: Bosch, Gorenje, Whirlpool, Siemens, Indesit, Philips, Tefal, Moulinex, Samsung, Braun, Stinol, Ariston, Beko и т.д. Холодильники зарубежного про-