

## **К ВОПРОСУ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

Одним из подходов, используемых в мире для преодоления белкового дефицита, является применение в пищевой промышленности биологически активных веществ, позволяющих интенсифицировать технологические процессы и обогащать низкосортное мясное сырье, придавая ему более высокие качественные показатели.

Важная характеристика мяса — наличие в нем соединительной ткани, от содержания которой зависят сортность мяса и качество вырабатываемой продукции. Чем больше ее, тем ниже сорт мяса и качество изготавливаемой из него продукции, тем меньше оно усваивается в организме человека. Мясо с высоким содержанием соединительной ткани используют для выработки низкосортных колбас, студней и зельцев.

Для доведения соединительной ткани до кулинарной готовности и получения необходимых органолептических показателей требуются значительно большие энергетические затраты по сравнению с мышечной тканью. В мировой практике принято использовать протеолитические ферменты растительного, животного и микробного происхождения для умягчения низкосортного мяса.

Применение ферментов для обработки мясного сырья способствует повышению коэффициента использования белка примерно на 9–12 % за счет более высокой усвояемости коллагена, а также позволяет в целом улучшить качество и расширить ассортимент мясных продуктов.

В мясной отрасли Беларуси для направленного действия на соединительную ткань представляет интерес использование препаратов микробного происхождения, получение которых является достаточно простым и менее энергоемким.