

УДК 664.8.037.5

ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОИЗВОДСТВА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ БЛЮД

Ильина Н.М., Матвиенко С.И., Белых С.М., Петров А.А.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных
технологий», г. Воронеж, Россия

В настоящее время происходит ухудшение качества питания и его сбалансированности. Всё большую популярность приобретают готовые блюда, которые отличаются быстротой и легкостью приготовления.

Современный рынок пищевой промышленности представлен высоко рафинированной продукцией, поэтому для рационального питания человека необходимо вводить биологически активные нутриенты и пищевые волокна животного и растительного происхождения.

Пищевые волокна животного происхождения представлены белком коллагеном. Данный белок предназначен для использования в качестве функционального белкового компонента при производстве мясопродуктов, с целью повышения пищевой ценности и качества мясопродуктов.

Представителем растительных белков являются побочные продукты масло-жировой промышленности – жмыхи. Их вносят для создания продуктов здорового питания в состав рецептур мясных блюд. Они включают в себя такие компоненты как клетчатка, пищевые волокна, растительные белки и жиры. С целью придания элементов функциональности, пищевые продукты обогащают витаминами и минеральными веществами.

Охлажденные и быстрозамороженные блюда, и кулинарные изделия являются дополнением к свежеприготовленной пище, их используют в условиях, когда приготовление обедов из сырья и полуфабрикатов невозможно по техническим причинам или нецелесообразно по организационно-экономическим соображениям. Использование охлажденной

и быстрозамороженной кулинарной продукции хорошо себя зарекомендовало при организации питания на предприятиях для питания рабочих вторых и третьих смен, рассредоточенных рабочих коллективов, пассажиров на железнодорожном и других видах транспорта. Она может эффективно использоваться также в экстремальных условиях (например, в районах стихийных бедствий). Быстрозамороженная и охлажденная продукция в соответствующей упаковке продается в розничной торговой сети, что существенно облегчает труд по домашнему приготовлению пищи.

Современные полуфабрикаты являются недостаточно сбалансированными из-за отсутствия растительных компонентов. Добавление к полуфабрикатам гарниров компенсирует недостаток предельных и непредельных жирных кислот и пищевых волокон.

Рынок быстрозамороженных готовых блюд и полуфабрикатов в течение многих лет стремится предложить потребителю пользоваться разнообразными продуктами, даже такими, которые довольно сложно и долго готовить, в том числе из-за большого количества входящих в состав компонентов.

Человек выбирает быстрозамороженные готовые блюда движимый собственными стимулами, вкусовыми пристрастиями, традициями, стараясь рационализировать и разнообразить питание, согласуясь с физиологическими потребностями.

Замораживание является самым эффективным способом сохранения пищевых продуктов на длительный период времени – у холода нет достойной альтернативы или замены.

Правильно проведенный процесс приготовления, замораживания, хранения, транспортирования полностью сохраняет пищевую ценность, качественные исходные характеристики, предотвращает рост микроорганизмов в реализуемой продукции.

И еще не менее важно, что отпадает необходимость в использовании добавок – стабилизаторов, консервантов – для увеличения сроков хранения,

которые, как известно, не делают продукцию более полезной, а питание – здоровым [1].

Уровень и темп жизни в настоящее время диктуют такие условия, что обойтись без замороженных готовых блюд и полуфабрикатов бывает очень трудно, потребители приходят к убеждению, что качественный замороженный товар очень удобно покупать.

Мясные блюда чаще всего состоят из трех частей: основного изделия, гарнира и соуса.

Соусы повышают пищевую ценность блюд и улучшают усвояемость пищи. Калорийность соусов невелика. Пищевая ценность мясного блюда зависит, таким образом, как от вида основного изделия, так и от количества и вида применяемого гарнира и частично соуса.

Гарниры повышают калорийность мясных блюд и дополняют их недостающими пищевыми веществами – углеводами, важнейшими минеральными солями и витаминами. Гарниры разнообразят вкус блюда и способствуют созданию чувства насыщения.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий являются основным источником углеводов в питании. Овощные блюда, в том числе и картофельные, имеют большое значение для рационального питания. Значение их в питании определяется в основном значительным содержанием важнейших минеральных веществ, витаминов и растительных волокон.

Правильно подобранный гарнир подчеркивает особенности, смягчает или увеличивает остроту основного продукта, корректирует его жирность, соленость, сладость или кислоту. Таким образом, он улучшает вкус блюда.

Среди различных видов быстрозамороженных мясных блюд значительное место занимают изделия с рубленой мясной частью. Состав и свойства мясных блюд можно направленно регулировать путем введения дополнительных ингредиентов: молочной сыворотки, плазмы крови, белковых препаратов растительного и животного происхождения.

Список используемых источников

1. Куцова А.Е. рынок функциональных продуктов Воронежской области – перспективные направления проектирования [Текст] / А. Е. Куцова, к.т.н., Н. М. Ильина, к.т.н., доцент, С. И. Матвиенко, студент – Краснодар: КубГАУ, 2016. – 416 с.