

УДК 667.1:66.022.39

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЕЛКОВО - УГЛЕВОДНЫХ  
КОМПОНЕНТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Фомина Т.Ю., Буйленко Ю.С., Ильина Н.М.

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

Мясоперерабатывающая отрасль должна полностью обеспечивать потребности населения в продуктах питания с высоким качеством: мясом, солеными мясными продуктами, полуфабрикатами, готовыми быстрозамороженными блюдами, консервами, колбасными изделиями. В настоящий момент, главной задачей является решение проблемы обеспечения человека качественной и полезной едой.

На сегодняшний день набирают популярность мясные изделия с различными растительными добавками, которые являются источниками растительных белков, жиров, пищевых волокон. В качестве источника пищевых волокон могут использоваться овощи, фрукты, бобовые, а так же жмыхи семян различных растений.

Жмыхи содержат большое количество клетчатки, белка, жирных кислот, а также хлорофилл, холин, стероиды, фитостерины, витамины, такие как рибофлавин (витамин В<sub>2</sub>), токоферол (витамин Е), тиамин (витамин В<sub>1</sub>), витамины группы D. Так же жмыхи являются экономически выгодным сырьем для обогащения мясных продуктов, так как снижают их себестоимость.

Жмых является высококачественным белковым продуктом. Он очень богат аргинином - аминокислотой, которая необходима детям для нормального развития и роста. Так же они улучшают функционально-технологические свойства продукта, придают ему своеобразный вкус, нормализуют кислотность в организме, повышают усвояемость, иммунитет и увеличивают способность человека сопротивляться негативному влиянию внешней среды.

Однако на данный момент жмыхи представляют собой технические отходы производств по переработке растительных культур и применяются, в большей степени, как корм для животных.

Необходимость обогащения мясных продуктов биологически активными веществами возникла из-за того, что во время переработки мясного сырья и производства мясопродуктов происходит значительная потеря питательной, в частности, витаминной ценности, что связано с режимами технологической обработки.

По результатам исследований жмыхов можно сказать, что они имеют большое количество эссенциальных жирных и аминокислот.

Так, в 100 г эталонного липида содержится 6 г полиненасыщенных, 35 г мононенасыщенных и 20 г насыщенных жирных кислот. При исследовании биологической эффективности жиров можно сказать, что значения полиненасыщенных жирных кислот в смеси жмыхов стремятся к значениям идеального липида.

Существенную роль несут нашему здоровью ненасыщенные жирные кислоты. Их основным преимуществом является способность снижать уровень холестерина и триглицеридов, однако, их избыток приводит к ряду различных заболеваний. Внесение в рецептуру мясных продуктов смесей жмыхов позволяет снизить количество насыщенных жирных кислот, содержащихся в мясных продуктах в больших количествах.

Введение в рецептуру мясных изделий жмыхов позволит дополнительно обогатить продукт белками, витаминами, минералами, растительной клетчаткой и жирными кислотами.