

Модифицированная технологическая схема предусматривает дополнительные операции по переработке отходов жилочки говядины (жилки и сухожилия), приготовление коллагенсодержащих пленкообразующих композиций с  $\text{CO}_2$ -экстрактами растительного сырья и ее последующее нанесение на поверхность формованных полуфабрикатов погружным способом.

Антиоксидантный эффект биологически активных компонентов  $\text{CO}_2$ -экстрактов в отношении свободных радикалов обеспечивает большую стабильность пероксидного числа опытных изделий по сравнению с контрольными образцами.

Оценка показателей качества и технологических характеристик (массовый выход изделий, потери массы) показывает, что мясные рубленые полуфабрикаты, приготовленные по модифицированной рецептуре, отличаются улучшенными органолептическими показателями: опытные изделия прекрасно сохраняют форму, имеют привлекательный внешний вид и пряный аромат  $\text{CO}_2$ -экстрактов, отличаются улучшенными показателями по коэффициентам утилитарности аминокислотного состава и сопоставимой избыточности.

Таким образом, разработанные мясные полуфабрикаты с бактериостатическим покрытием из пленкообразующих композиций имеют перспективы использования в качестве продуктов питания для обеспечения питания школьников.

#### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛЕНКООБРАЗУЮЩИХ КОМПОЗИЦИЙ В БАРЬЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ СТАРШИХ КЛАССОВ**

Ситникова М.Е., Глотова И.А.

*Воронежская государственная  
технологическая академия*

*Воронеж, Россия*

Школы представляют собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школах существуют более эффективные возможности, чем где-либо еще, для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания.

И хотя в этот период используются все существующие продукты питания, преимущество все же отдается полноценным белковым продуктам, легкоусвояемым углеводам, достаточному количеству сливочного масла и растительных жиров.

На кафедре технологии мяса и мясных продуктов ВГТА рассматривалась роль упаковочных материалов в обеспечении санитарно-гигиенических требований к продуктам питания школьников. Имея в виду маркетинговые оценки потребительского рынка, привлекает внимание группа мясных продуктов в аспекте совершенствования технологических приемов, направленных на модификацию традиционной схемы с целью пролонгирования их сроков годности и одновременного придания биопротекторных свойств путем реализации технологии барьеров.

К приоритетному направлению в решении поставленной проблемы можно отнести рациональное использование биотехнологического потенциала растительного сырья, многие виды которого отличают выраженные биоцидные свойства в сочетании с высоким уровнем антиоксидантной активности.

Следует отметить тот факт, что согласно теоретическим исследованиям и опыту практической деятельности мясоперерабатывающих предприятий, предпочтительной формой для использования растительного сырья в современных технологиях переработки животных тканей являются  $\text{CO}_2$ -экстракты. Имея в виду, что внесение  $\text{CO}_2$ -экстрактов в дисперсионные системы на основе коллагеновых белков не снижает их пленкообразующей способности, нами апробирован данный прием применительно к технологии мясных рубленых продуктов.

Модифицированная технологическая схема предусматривает переработку отходов жилочки говядины путем приготовления композиционных и растений с ее последующим нанесением на поверхность формованных полуфабрикатов погружным способом.

Антиоксидантный эффект биологически активных компонентов  $\text{CO}_2$ -экстрактов в отношении свободных радикалов обеспечивает большую стабильность пероксидного числа опытных изделий по сравнению с контрольными.

По органолептическим показателям изделия в коллагеновом покрытии имеют более выраженный аромат и привлекательный товарный вид, чем контрольные образцы.