

АНАЛИЗ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Изтелиева Р.А., PhD докторант,
Байболова Л.К., д-р техн. наук, проф.,
Кизатова М.Ж., д-р техн. наук, проф.,
Адмаева А.М., канд. техн. наук

Алматинский технологический университет (Республика Казахстан)

Ухудшение экологической обстановки во многих регионах Казахстана и других стран, а также интенсификация современного животноводства, сопровождающаяся значительным использованием стимулирующих и других биогенных химических препаратов, приводят к росту остаточного содержания «вредной химии» в мясе и мясопродуктах, что оказывает неблагоприятное влияние на здоровье человека. В сфере питания важное значение приобретает разработка и организация производства продуктов питания, «полезных для здоровья».

В этой связи современной является выполненная нами разработка новых видов продуктов, основным компонентом которых служит мясо кролика, способствующее ликвидации белкового дефицита в питании людей. Для проведения исследований пищевой и биологической ценности, биохимических показателей и в качестве объекта изучения было использовано мясо кролика и готовая продукция. Проведена сравнительная биохимическая оценка новых видов опытной продукции (табл.).

*Таблица – Химический состав опытной продукции
(г/100г продукта)*

Показатель	Наименование продукции					
	Крольчатина по-алматински	Фрикадельки в любительском соусе	Крольчатина диетическая	Мясо кролика с гарниром	Фрикадельки из крольчатины с гарниром	Крольчатина с черносливом
1	2	3	4	5	6	7
Вода	69,3	63,0	60,2	62,1	61,5	61,4
Зола	1,2	1,9	2,0	1,8	1,8	1,4

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7
Жиры	12,4	10,7	11,2	10,8	10,8	10,9
Белки	20,1	18,7	17,8	17,9	18,1	18,7
Витамины, мг/100 г						
β-каротин	0,02	0,01	0,10	0,08	0,01	0,01
В ₁	0,12	0,08	0,08	0,09	0,09	31,0
В ₂	0,89	0,80	0,08	0,07	0,7	83,0
РР	0,84	0,82	0,48	0,67	0,78	0,84
С	2,8	2,6	3,2	6,7	2,8	2,7
Минеральные вещества, мг/100 г						
Натрий	284,0	231,0	334,0	331,0	227,0	226,0
Калий	301,0	247,0	278,0	293,0	291,0	321,0
Кальций	57,0	42	68,7	64,9	44,0	69,0
Магний	97,0	93,2	74,8	94,0	94,1	94,0
Железо	15,0	8,0	8,4	9,1	8,1	12,0
Итого:	19,7	19,4	19,7	19,6	19,7	19,5

Качество новых видов мясных консервов оценивали по биохимическим, биологическим и органолептическим критериям. Исследования проводилась в аккредитованной лаборатории пищевых производств Алматинского технологического университета.

Установлено, что пищевая ценность закусочных консервов из крольчатины достаточно высока: содержание белков составляет в среднем 17,8...20,1 г на 100 г продукта. Однако в количественном отношении по содержанию белков они разнятся: наиболее богаты консервы «Крольчатина по-алматински» (20,1 г/100 г), у других консервов наблюдается незначительное снижение содержания белка, в среднем на 7,4...11,5%, то же отмечается и по содержанию жира, золы, а также витаминов и минеральных веществ.

Из приведенных в таблице данных результатов исследований видно, что по всем показателям безопасности разработанные консервы из крольчатины соответствуют требованиям ГОСТа.

Работа имеет значение для повышения качества, расширения ассортимента, улучшения питательной ценности готовой продукции.