

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕМЯН ТЫКВЫ В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Азоян Давид Татевосович, студент 4 курса Московского государственного университета пищевых производств;

Ляпун Ксения Владимировна, студент 4 курса Московского государственного университета пищевых производств;

Гаврильченко Елизавета Максимилиановна, студент 4 курса Московского государственного университета пищевых производств;

Мясоедова Мария Михайловна, студент 4 курса Московского государственного университета пищевых производств;

Научный руководитель: Усов Сергей Сергеевич, старший преподаватель Московского государственного университета пищевых производств.

В работе рассматриваются пути добавления немясных ингредиентов в колбасном производстве. Примером такого ингредиента будут семена тыквы, рассматривая физико-химические свойства этого продукта.

Ключевые слова: семена, мясо, белок, тыква, продукт.

THE USE OF PUMPKIN SEEDS IN SAUSAGE PRODUCTION

Azoyan David Tatevosovich, 4th year student of the Moscow State University of Food Production;

Lyapun Ksenia Vladimirovna, 4th year student of the Moscow State University of Food Production;

Gavrilchenko Elizaveta Maximilianovna, 4th year student of the Moscow State University of Food Production;

Myasoedova Maria Mikhailovna, 4th year student of the Moscow State University of Food Production;

Scientific supervisor: Sergey Sergeyevich Usov, Senior lecturer at the Moscow State University of Food Production.

The paper considers ways of adding non-meat ingredients in sausage production. An example of such an ingredient would be pumpkin seeds, considering the physico-chemical properties of this product.

Keywords: seeds, meat, protein, pumpkin, product.

В белках животного происхождения максимальное содержание этого вещества достигает около 21%, а именно в говядине, свинине, мяса рыбы и птиц [2].

Немясные белки животного происхождения являются яйцо, кровь, молоко. В них содержатся полноценные белки, где есть наличие 8 незаменимых аминокислот и 2 условно-незаменимых [3].

Такое количество не соответствует суточной норме потребления белка для человека. Тем самым вызывает дефицит калорий и проблемы с мышечной, костной, соединительной и жировой тканями [7].

Белки растительного происхождения решают эту проблему. Они помогают не только увеличивать выход белка, но содержат многие полезные вещества, например, водорастворимые и жирорастворимые витамины, кальций, магний и другие щелочные металлы [6].

Семена тыквы используются в качестве натуральной пищевой добавки. В качестве антиоксиданта семена продлевают сроки годности продуктов из мяса, так как липиды окисляются при взаимодействии с кислородом воздуха, что приводит к порче [5].

Рассматривая себестоимость для производства колбасы, семена тыквы способствует понижению экономических потерь, которые происходят на производстве мясных продуктов, приводящие к утилизации мяса [4].

Рецептура нового продукта под названием вареная колбаса «Тыквенная» на 1 кг сырья потребуется: 400 г говядины, 600 г свинины, 5 г перца черного и молотого семени тыквы, а также 20 г поваренной соли [1].

ЛИТЕРАТУРА:

1. ГОСТ 23670–2019. Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия : настоящий стандарт распространяется на мясные вареные колбасные изделия - вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 ноября 2019 г. № 115-П : введен впервые : дата введения 2019-01-30 / разработан «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М.Горбатова» РАН. - Москва : Стандартинформ, 2019. - 7 с. - Текст : непосредственный (Дата обращения: 23.10.2022).
2. Как животный белок влияет на организм / INMYROOM. 2022. URL: <https://food.inmyroom.ru/posts/24789-kak-zhivotnyj-belok-vliyaet-na-organizm#:~:text=Животные%20белки%20—%20это%20мясо%2C,растительных%3A%20бобовых%2C%20орехов%2C%20некоторых%20овощей> (Дата обращения: 23.10.2022).
3. Полноценные белки: ежедневное потребление / Международный институт интегративной нутрициологии. 2022. URL: <https://miin.ru/blog/polnotsennye-belki/> (Дата обращения: 23.10.2022).
4. Семечки тыквенные / АГРОСЕРВЕР. 2022. URL: <https://agroservers.ru/semchki-tykvennye/> (Дата обращения: 23.10.2022).
5. Семена тыквы / Едаплюс. 2021. URL: <https://edaplus.info/produce/pumpkin-seeds.html> (Дата обращения: 23.10.2022).
6. Стефани, А. 20 источников растительного белка для вегетарианцев / INMYROOM. 2022. URL: <https://food.inmyroom.ru/posts/21685-20-istochnikov-rastitelnogo-belka-dlya-vegetariantsev> (Дата обращения: 23.10.2022).
7. Сколько белка в рационе: суточная норма и его количество в продуктах / РИА Новости. 2022. URL: <https://ria.ru/20220531/belki-1792137953.html> (Дата обращения: 23.10.2022).