

шение режима питания. Что касается последнего, то для избежания этого нарушения в питании нет особых сложностей. Надо лишь довести до населения сведения о необходимости вводить ежедневно в рацион 20-30 грамм растительных жиров, вместо 5-10, так как исключая из рациона питания растительные жиры, человечество лишает себя полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК), в особенности линолевой и линоленовой, которые весьма важны для деятельности сердечной мышцы, клеток печени мозга и гонад.

Необходимость в полноценной пище привела к созданию биологически активных добавок к пище, в значительной мере корректирующих недостатки пищевых рационов. Однако, их применение не всегда целесообразно по ряду известных причин. Более подходящим способом является включение природных обогатителей в состав рецептуры. Особенно полезно сочетание животных и растительных источников, действующих по принципу взаимообогащения. В качестве объектов в работе использовались чечевица, кут, амарант, боярышник, рябина, свекла, тыква, морковь и др., в сочетании с мясным сырьем, наиболее доступным на российском рынке. Предложена линия мясорастительных продуктов питания со сбалансированным составом пищевых веществ и доступным по цене всем слоям населения.

При этом важно не только организовать централизованный выпуск пищевых продуктов с заданными свойствами, но и обратить особое внимание населения на проблемы разумного потребления пищи, используя для этого различные возможности санпросвет работы.

СЕНСОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Байбак Т.С., Гребенщиков А.В.

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Воронеж, Россия, e-mail: tatyanka-baibak2014@yandex.ru*

Мясная промышленность одна из основных отраслей пищевой промышленности, её целью является обеспечение населения мясом и мясными продуктами, являющимися основными источниками белка. При этом мы систематически сталкиваемся с ситуацией, когда пищевая продукция производится с применением различных добавок. Читая состав, мы сталкиваемся с неизвестными нам обозначениями или вовсе не обращаем внимание. В каждой отрасли, при производстве продуктов различного происхождения применяются свои добавки. Одним из критериев, определяющих культуру страны, является качество и безопасность продуктов питания, потребляемых населением. Чем выше уровень развития пищевой промышленности в государстве, тем выше уровень использования пищевых добавок, производство которых требует высокой технологической дисциплины, точного оборудования и определенной квалификации персонала.

Для оценки качества мясных продуктов предложен ряд моделей на основе ряда характеристических показателей.

Контроль качества продуктов питания, как правило, основан на сочетании органолептических и инструментальных (или других несенсорных) методов. В оценке качества приоритетными методами являются органолептические. По сложившимся понятиям, инструментальное исследование обеспечивает достоверность и объективность результатов.

Органолептическая (сенсорная) оценка, проводимая с помощью органов чувств человека, – наиболее древний и широко распространенный способ опреде-

ления качества пищевых продуктов, осуществляемый при непосредственном участии дегустаторов. Органолептический метод быстро и при правильной постановке анализа объективно и надежно дает общее впечатление о качестве продуктов.

Список литературы

1. Гребенщиков А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза цитрусовых в условиях рынков г. Воронежа [Текст] // Гребенщиков А.В. «Research Journal of International Studies» г. Екатеринбург, №11, 2014 г., с. 91-93

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОЖНОГО ПРОДУКТА ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

Бандура В.Ф., Голубева Л.В., Долматова О.И.

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Воронеж, Россия, e-mail: Olgadolmatova@rambler.ru*

Разработка продуктов функционального питания в настоящее время является актуальной [1-3].

В условиях современного мира людям не надо много энергии по сравнению с предыдущими поколениями. В связи с этим и не требуется такого количества пищи, которое может обеспечивать организм человека всеми необходимыми компонентами, в том числе витаминами, макро- и микроэлементами.

Основными характеристиками функционального продукта являются: натуральность, отсутствие «вредных» добавок, готовность к употреблению, обеспечение суточной потребности человека в биологически ценных веществах (витамины, пищевые волокна, минералы и т.д.).

В связи с вышеизложенным, представляет интерес разработка технологии творожного продукта функциональной направленности.

Особенностью технологического процесса производства творожного продукта является подготовка и внесение в готовый творог наполнителя, что позволяет максимально сохранить витаминный состав последнего и обогатить продукт растительными жирами.

В условиях кафедры технологии продуктов животного происхождения ВГУИТ проведена выработка образцов творожного продукта. Наиболее приближенные к рекомендуемой норме соотношения животных и растительных жиров образцы прошли оценку качества.

По результатам работы подготовлена и отправлена на рассмотрение заявка на изобретение.

Список литературы

1. Голубева Л.В., Долматова О.И. Новые виды молокопродуктов с повышенными функциональными и профилактическими свойствами [Текст] // Сборник научных трудов «Современный мир, природа и человек». Томск, 2007. Т.4, № 1. С.134.
2. Голубева Л.В., Долматова О.И. Новые технологии обогащенных молочных продуктов. Монография [Текст] // Воронеж. гос. ун-т. инж. техн. Воронеж, 2013. 104 с.
3. Голубева Л.В., Долматова О.И., Чугуевская В.А. Использование нетрадиционных компонентов растительного происхождения при производстве творожных продуктов [Текст] // Молочная река, 2012. №1, С. 52-54.

ПРИМЕНЕНИЕ БАД «БЕТАРОН» В ТВОРОЖНОМ ПРОДУКТЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Бессонова Л.П., Черкасова А.В., Небольсина А., Григорьева О.
*Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж, Российская Федерация,
e-mail: easterlygirl@yandex.ru*

В настоящее время в мире растет спрос на натуральные природные средства профилактики и лечения заболеваний человека. Одним из таких веществ является природный бета-каротин. Бета-каротин является предшественником витамина А, обладает антиоксидантными, антиканцерогенными и иммуномодулирующими свойствами.