

*Баландина С.П.*

*Студент*

*2 курс, факультет магистратуры*

*Кафедра Товароведения и Управления качеством*

*Россия, г. Ростов-на-Дону,*

*Научный руководитель: Барауля Е.В, кандидат экономических наук,*

*доцент кафедры «Товароведения и управления качеством»*

*Ростовский государственный экономический университет,*

*Россия, г. Ростов-на-Дону*

## **РАЗРАБОТКА НОВОГО ВИДА МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

*Аннотация:* В данной статье рассмотрена возможность расширения ассортимента мясных товаров за счет выпуска продуктов профилактического питания.

*Ключевые слова:* консервы из мяса и субпродуктов птицы, нетрадиционные виды сырья, биологически активные вещества, микронутриенты, флавоноиды, гликозиды.

*Annotation:* This article considers the possibility of expanding the range of meat products through the production of preventive nutrition products.

*Key words:* canned meat and poultry offal, non-traditional types of raw materials, biologically active substances, micronutrients, flavonoids, glycosides.

В настоящее время важной проблемой мясоперерабатывающей промышленности России является расширение ассортимента вырабатываемой на предприятиях продукции, за счет мясных продуктов профилактического

питания, а также улучшение их качества и повышение биологической ценности.

Весьма серьезно стоит вопрос об обеспечении Россиян витаминным и минеральным комплексами. Данная проблема актуальна и требует практического решения, так как недостаточная обеспеченность отрицательно влияет на здоровье человека, снижает его физическую и умственную работоспособность.

Для обогащения мясных продуктов витаминами, минеральными элементами и другими полезными компонентами используют различные биологически активные добавки на основе растительного сырья.

Перспективным источником таких веществ служат нетрадиционные виды растительного сырья, характеризующиеся уникальным составом, присутствием в значительных количествах физиологически ценных компонентов. Потенциально такими могут быть плоды, ягоды, листья различных растений, которые достаточно распространены во многих регионах страны.

Достоинствами добавок растительной группы, являются их комплексный состав, сбалансированность отдельных компонентов, а также присутствие в них соединений в наиболее физиологически усвояемой форме.

Выбор добавок растительного происхождения, применяемых с целью повышения потребительских свойств мясных продуктов питания, весьма широк.

Одним из перспективных сырьевых компонентов могут быть плоды боярышника, которые отличаются от плодов и ягод других видов повышенным содержанием полезных и ценных веществ. Боярышник признан одним из ценнейших природных источников естественных физиологически активных и полезных веществ [1,2].

Исследования химического состава боярышника позволили идентифицировать в нем более ста пятидесяти химических соединений, относящихся к различным классам.

Важнейшими биологически активным компонентам боярышника являются флавоноиды и проантоцианидины. Основными флавоноловыми гликозидами являются гиперозид и кверцитрин, а флавоновыми-витексин и его производные. Во многом именно флавоноиды и проантоцианидины обуславливают биологическую активность экстрактов боярышника (кардиотоническую, антиаритмическую, гипотензивную, гиполипидемическую, антиоксидантную) [1-3].

Боярышник богат тритерпеновыми кислотами, такими как олеаноловая и урсоловая кислота, полифенолами, такими как эпикатехин, процианидин В2, процианидин В5, процианидин С1, гиперозид, изокерцитрин и хлорогеновой кислотой. Боярышник имеет так же флавоноидные пигменты и процианидиновые пигменты в цветках, ягодах и листьях.

Листья, цветы и ягоды боярышника содержат различные биофлавоноидоподобные комплексы. Бифлавоноиды, обнаруженные в растениях боярышника, включают олигомерные процианидины (ОРС), витексин, кверцетин, гиперозид и другие химические компоненты, включая витамин С, сапонины, танины, кардиотонические амины (фенилэтиламин, тирамин, изобутиламин, О-метоксифенилэтиламин, холин и ацетилхолин). В плодах боярышника содержится большое количество витамина С (аскорбиновая и дегидроаскорбиновая кислоты) [1,2].

Ветки боярышника богаты химическими веществами, такими как холин, эфирное масло, ацетилхолин, триметиламин, флавоновые гликозиды, кофейная, хлорогеновая, урсоловая и другие различные кислоты, а плоды боярышника состоят из тритерпеновых сапонинов, холина, ацетилхолина, дубильных веществ, сорбита и органических кислот и др.

Комплекс воздействия боярышника на организм весьма широк. При накопительном эффекте, все полезные свойства данного растения раскрываются полноценно [1-4].

Анализ проведенных исследований позволяет рекомендовать использовать боярышник в качестве добавки с целью обогащения консервов из субпродуктов птицы.

Анализ состава консервов из субпродуктов птицы показал, что они в своем составе содержат недостаточное количество витаминов и минеральных элементов. Поэтому применение БАД на основе плодов боярышника является перспективным с точки зрения обогащения продукта витаминами и такими важнейшими микроэлементами, как магний, кальций и калий [5,6].

Это должно повлечь за собой заинтересованность покупателей в новом продукте с повышенными потребительскими свойствами.

#### **Список использованных источников**

1. Боярышника плоды: Официальный сайт «ФармаЦвет» [Электронный ресурс]. URL: <https://pharmatsvet.ru/products/boyaryshnika-plody/> (дата обращения 09.04.2024).

2. Кароматов И. Д., Жалилов Н. А. Химический состав и лечебные свойства боярышника. [Электронный ресурс]. URL: <https://cyberleninka.ru> (дата обращения 10.04.2024).

3. Скрыпник Л. Н. Пищевая и биологическая ценность плодов боярышника. [Электронный ресурс]. URL: <http://journal.asu.ru> (дата обращения 10.04.2024).

4. Боярышник: полезные свойства: Сетевое издание «Таганрогская правда» [Электронный ресурс]. URL: <https://taganrogprav.ru/boyaryshnik-poleznye-svoystva-i-narodnye-recepty/#> (дата обращения 09.04.2024).

5. Луценко Н.А. Субпродукты птицы, их характеристика, химический состав. Химический состав субпродуктов птицы. Субпродукты в производстве продуктов питания. Применение в пищевой промышленности. [Электронный ресурс]. URL: Субпродукты птицы, их характеристика, химический состав. Химический состав субпродуктов птицы. Субпродукты в производстве продуктов питания. Применение в пищевой промышленности (vunivere.ru) (дата обращения 09.04.2024).

6. Субпродукты мясные и птичьи обработанные, Пищевая ценность и потребительские свойства. [Электронный ресурс]. URL: Субпродукты мясные и птичьи обработанные, Пищевая ценность и потребительские свойства - Товароведение однородных групп продовольственных товаров (<https://studref.com/>)(дата обращения 09.04.2024).