N E W S
OF THE NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES OF THE REPUBLIC OF KAZAKHSTAN
SERIES OF AGRICULTURAL SCIENCES
ISSN 2224-526X
Volume 5, Number 41 (2017), 28 – 31

U. Ch. Chomanov, G. S. Kenenbay, T. M.Zhumalieva

«The Kazakh research institute of processing and food industry» LTD, Almaty, Kazakhstan.
Er-mail: e-mail: gkenenbay@mail.ru, torgyn-zh@mail.ru

RECIPE DEVELOPMENT OF MEAT PRODUCTS ENRICHED WITH POLYUNSATURATEDFATTY ACIDS

Abstractю According to experts from the University of San Diego, we experience a constant deficit in the consumption of omega-3 fatty acids with food and it requires the additional administration of these substances in the body of every person all ages [1]. In this connection, we need to develop new technologies and formulations of functional meat products with targeted adjustment of the composition containing polyunsaturated fatty acids. For the design of compositions of meat products enriched with polyunsaturated fatty acids (PUFA), the formula is based on the sausage of boiled-smoked "Servelat", produced according to the requirements of RK standard 1333-2005, in which instead of a portion of meat raw materials it is proposed to introduce a biological additive from cake from linseed, pumpkin and sesame seeds. Studies were conducted in the range of 10 to 30% of the amount of the proposed biological supplement with PUFA. Analyzing the results of the organoleptic evaluation, it can be concluded that the optimum formulation is sample No. 3 with the application of 20% of the amount of the additive added.
Keywords: recipe, meat products, cake, polyunsaturated fatty acids, sausages.

УДК 637.523

У. Ч. Чоманов, Г. С. Кененбай, Т. М. Жумалиева

ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности», Алматы, Казахстан

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ОБОГАЩЕННЫХ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМИ ЖИРНОКИСЛОТАМИ

Аннотация. По данным специалистов университета Сан-Диего, мы испытываем постоянный дефицит потребления омега-3 жирных кислот с продуктами питания, и требуется дополнительное введение этих веществ в организм каждого человека всех возрастных категории [1]. В связи с этим возникла необходимость в разработке новых технологии и рецептур функциональных мясных продуктов с направленной корректировкой состава, содержащих полиненасыщенные жирные кислоты. Для проектирования составов мясных продуктов обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК) за основу взята рецептура колбасы варено-копченой «Сервелат» выработанного по требованиям СТ РК 1333-2005, в которой вместо части мясного сырья предложено введение биологической добавки из жмыха из льняных, тыквенных и кунжутных семечек. Исследования проводили в промежутке от 10 до 30% количества предлагаемой биологической добавки с ПНЖК. Анализируя результаты органолептической оценки можно сделать вывод, что оптимальным вариантом рецептуры является образец №3 с применением 20% количества вносимой добавки.
Ключевые слова: рецептура, мясные продукты, жмых, полиненасыщенные жирнокислоты, колбасы.

Введение. В современное время неправильное питание – частая причина развития нарушений в деятельности многих органов и систем человеческого организма. Путем изменения характера питания можно воздействовать на обмен веществ и адаптационно-компенсаторные возможности