**ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

*О.С. Демина, И.А. Александрова*

*БПОУ ОО «Омский техникум мясной и молочной промышленности»*

Для каждого из родителей его ребенок - самое дорогое существо на свете. А что нужно здоровым детишкам? Правильное питание! Поэтому, чтобы быть здоровым, активным и счастливым, каждый ребенок должен правильно питаться. А значит, нужно с особой внимательностью относиться к выбору продуктов питания.

Прежде чем приступить к работе мы провели анкетирование в детском саду №1 г. Омска. Где родителям и воспитателям групп было предложено ответить на ряд вопросов: Любят ли Ваши дети овсяную кашу на молоке? Всю ли порцию каши съедают за завтраком? Любят ли Ваши детки котлеты? Всю ли порцию они съедают.

После обработки и анализа анкет, выяснили, что детки очень плохо едят кашу из овсяной крупы, а котлеты съедают почти все и без остатков. Поэтому было принято решение разработать рубленые полуфабрикаты- котлеты с добавлением овсяных хлопьев. Почему мы выбрали именно овсяные хлопья?

Овсяные хлопья для детей можно приравнять по полезности к грудному молоку матери. Ведь в них содержится много витаминов для роста и развития ребенка.

Овсяные хлопья также широко используются в функциональном питании как источник пищевых волокон. Известно, что овёс – ценная крупяная культура. Его применяют для производства крупы недробленой хлопьев, толокна, реже муки. Кроме того, овёс входит в число важнейших зерновых культур, а продукты из него используются в диетическом и детском питании.

Анализируемыми образцами в ходе разработки мясорастительных полуфабрикатов являлись котлеты. При этом в качестве контрольного образца были выбраны котлеты «Столичные».

С целью проведения оценки были сформированы 4 группы образцов рубленых полуфабрикатов. В первую группу – компоненты овсяных хлопьев мы не вносили, т.е этот образец являлся контрольным. А образцы трех других групп – являлись опытными. Во 2 образец – вносили 10% овсяных хлопьев , в 3 – 15%, в 4 – 20%, соответственно.

Испытания проводились на базе техникума. Оценка осуществлялась по пятибалльной системе.

В результате проведения дегустационной оценки полуфабрикатов было установлено: по сочности наименьшим значением отличались образцы 2 группы, где количество вводимых хлопьев - 10 % .

Также осуществлялась оценка нежности, рыхлости и разжёвываемости. При оценке нежности на первом месте были образцы № 1 (контрольный) и № 3 (с добавлением 15 % хлопьев). При разжевываемости также на первое место вышли образцы группы № 3.

Исследуемые образцы котлет с различными дозировками овсяных хлопьев отличались хорошими характеристиками по внешнему виду, цвету на разрезе и запаху. Отмечено присутствие специфического приятного привкуса овсяных хлопьев.

Исходя из результатов сравнительной оценки характеристик рубленых полуфабрикатов с добавлением овсяных хлопьев, можно сделать вывод о том, что использование сочетания растительных компонентов и мяса птицы при производстве мясных продуктов целесообразно. При этом наилучшими качественными и повышенными органолептическими свойствами обладали рубленые полуфабрикаты с содержанием овсяных хлопьев – 15%.

Использование в рецептуре компонентов растительного сырья позволяет повысить питательную ценность котлет, обогатить их витаминами А, В1, В2, Е, В6 и балластными веществами, так необходимыми растущему детскому организму. Мы доказали, что использовать овсяные хлопья можно не только в кашах, но и в мясных блюдах, так любимыми детками.

Список использованной литературы

1. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов Текст. / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. М.: КолосС, 2004. - 571 с.

2. Гущин В.В., Кулишев Б.Г., Маковеев И.И., Митрофанов Н.С. Технология полуфабрикатов из мяса птицы.- М.: Колос, 2002.-320с.

3. Митрофанов Н.С., Маковеев И.И. Мясо птицы - основа для расширения ассортимента мясной продукции. // Мясная индустрия.- 2006.- №4.- с. 26-29.

4. ГОСТ 9959 – 2015 Мясо и продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки. СТАН – ДАРТИНФОРМ, Москва, 2016.