

## **АНАЛОГИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

В мировой продовольственной программе особое место занимает дефицит белка, что обусловлено его ролью в построении и функционировании организма человека.

В связи с увеличением дефицита белка расширяются научные исследования, направленные на изыскание дополнительных его ресурсов. Один из богатейших источников белка — растительное сырье. Большое содержание его белков и сравнительно низкие затраты на производство дают возможность значительно восполнить ими дефицит белка в питании людей. Современные технологии позволяют придавать определенную структуру растительным белкам. В результате соответствующей обработки из них можно изготовить пищевые продукты, сходные по структуре и вкусу с мясом. При переработке лишь 20 % такого сырья можно получить 1 млн т пищевого белка, дополнительно 5 млн т мясных продуктов при снижении затрат на 50 %.

В последние годы практически во всех развитых странах получило развитие производство на основе растительных белков новых форм пищи, в том числе и мясных продуктов. Новые формы пищи могут превосходить традиционные аналоги по биологической ценности, а также иметь более выгодные технологические и потребительские свойства. Их состав и свойства могут задаваться с учетом медико-биологических рекомендаций, сферы применения и традиционных моделей питания.

Аналоги мясных изделий не содержат холестерина, пуриновых оснований, избытка животных жиров и т.д. Широкая вариабельность состава новых форм пищи позволяет решать вопросы балансирования состава продуктов и рационов питания по незаменимым нутриентам.

Выработка разнообразного ассортимента аналогов мясных продуктов основана на применении различных белковых волокон с теми или иными механическими свойствами, размерами, видом укладки, а также связующих различного состава

ва и соответствующих вкусовых, ароматизирующих и окрашивающих композиций. Для придания вкуса и запаха часто используют мясные бульоны, животные жиры, гидролизаты белков, коптильные препараты, специи, пряности и т.д.

Научно обоснованные параметры технологических процессов получения новых форм пищи обеспечивают сохранение высокой биологической ценности и высоких гигиенических показателей продукции.

При создании аналогов учитывают характеристики продукта: химический и аминокислотный состав, состояние структуры, внешний вид, сочность и вкус, цвет и запах, гарантированную безопасность и необходимый уровень усвояемости в организме.

В выпуске новых форм пищи лидируют США, Япония, другие развитые страны. Рынок новых мясных продуктов начал развиваться и в России. Освоение производства мясных изделий с заданным химическим составом для лечебно-профилактического и детского питания, учитывая неблагоприятную экологическую обстановку, в нашей республике необходимо форсировать независимо от социальных, рыночных и других условий.

*А.В. Владыко  
БГЭУ (Минск)*

## **БАЛАНСОВАЯ ПОЛИТИКА: ДЕЙСТВИТЕЛЬНОСТЬ И РЕАЛЬНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ТОРГОВЛИ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ**

В условиях становления рыночных отношений, став самостоятельными субъектами хозяйствования, торговые предприятия различных форм собственности столкнулись с необходимостью заявлять о своей "финансовой состоятельности" заинтересованным финансово-кредитным органам, контрагентам, прочим сторонним организациям. Ибо в процессе хозяйственной деятельности перед ними встают вопросы о получении банковского кредита, участии в тендерных перего-