

МАРТЫНЮК И.А., канд. технических наук, ст. преподаватель
Львовский национальный университет ветеринарной медицины и
биотехнологий имени С.З. Гжицкого

ОСОБЕННОСТИ СТРУКТУРООБРАЗОВАНИЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ С АМАРАНТОВОЙ МУКОЙ

Ассортимент мясных изделий, которые может предложить потребителю отечественная промышленность, очень широк. Однако значительное имущественное расслоение населения побуждает мясопроизводителей и дальше работать в направлении формирования такой ассортиментной программы, которая бы удовлетворяла спрос всех слоев населения. Одним из таких направлений является продукция, изготовленная с различными добавками растительного происхождения.

Преимущество вареных колбасных изделий состоит в их высокой пищевой и биологической ценности. Рынок пищевых добавок и заменителей мяса сегодня представлен высокобелковыми растительными культурами: соей, горохом, чечевицей, ячменем и другими.

Особенно большой интерес вызывает появление новых ингредиентов с улучшенными функциональными свойствами. К ним относится мука белозерного амаранта.

Амарант известен своими целебными свойствами. Муку получали с зерна, выращенного без химических воздействий в западном регионе Украины. Оно сохраняет все полезные компоненты, которые в нем содержатся: витамин Е, витамины группы В, β – каротин, весь комплекс аминокислот, макро-, микроэлементы.

Цель наших исследований состояла в изучении особенностей структурообразования колбасы вареной «Отдельной» I сорта (ГОСТ 23670 – 79) и изменений микроструктурных компонентов, которые происходят во время технологической переработки при замене мясного сырья (говядины I категории) амарантовой мукой в составе белково – жировой эмульсии в количестве 10%.

Гистологические исследования включали подготовку препаратов, фиксирование, промывание, заливку парафином, нарезание на микро-томе, окрашивание и заключение в бальзам. Для изготовления фотоснимков использовали электронный микроскоп, увеличение в 200 раз.

В результате исследований, проведенных методом гистологического анализа, установлено следующее: амарантовая мука в составе белково – жировой эмульсии способствует формированию монолит-

ной фаршевой массы, которая объединяет отдельные частицы ее животных и растительных компонентов; использование при производстве вареных колбасных изделий белково-жировой эмульсии на основе амарантовой муки не вызывает заметного ухудшения органолептических показателей.

Результаты исследований свидетельствуют о целесообразности использования амарантовой муки и белково-жировой эмульсии на ее основе в качестве растительного заменителя мясного сырья при производстве вареных колбасных изделий.

УДК 615.03.002.68 (094.4/5)

МАСТЫКОВ А.Н., аспирант
КУГАЧ В.В., канд. фарм. наук, доцент
УО «Витебский государственный медицинский университет»

ПРОБЛЕМА ВОЗНИКНОВЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ НА ЭТАПЕ ОПТОВОЙ РЕАЛИЗАЦИИ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ

В свете принятия Закона Республики Беларусь «О лекарственных средствах» от 20 июля 2006 г. №161-З (далее Закон) вновь приобретает актуальность вопрос обращения с отходами лекарственных средств (далее ЛС). В соответствии со статьей 22 Закона, некачественные и фальсифицированные ЛС, а также ЛС с истекшим сроком годности подлежат изъятию из обращения и уничтожению. Далее указывается, что порядок изъятия из обращения и уничтожения ЛС определяется Советом Министров Республики Беларусь.

Особое значение приобретает проблема утилизации импортных ЛС, контроль качества которых проводится после завершения всех необходимых таможенных процедур и доставки ЛС на склад организации-импортера. Если поставленное ЛС будет забраковано, то организация-импортер в соответствии с Законом обязана уничтожить данную серию ЛС на территории Республики Беларусь за собственный счет. До вступления в силу Закона действовала Инструкция о порядке обращения с ЛС, забракованная испытательной лабораторией (Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь №37 от 24.06.2002), которая предусматривала наряду с уничтожением забракованных ЛС также возможность их возврата поставщику. Для