

Information about authors

Gulbagi Emitovna Orymbetova* – candidate of technical science, associate professor, South Kazakhstan Medical Academy, Faculty of Pharmacy, Shymkent, Kazakhstan; e-mail: orim_77@mail.ru. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8987-3366>.

Emit Makhatovich Orymbetov – candidate of technical science, associate professor, South Kazakhstan Medical Academy, Faculty of Pharmacy, Shymkent, Kazakhstan; e-mail: abzal53@mail.ru. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4929-3118>.

Makhabat Kuandykovna Kassymova – candidate of chemical science, associate professor, M. Auezov South Kazakhstan state university, Textile and Food Engineering higher school, Shymkent, Kazakhstan; e-mail: mahabbat_67@mail.ru. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4789-7148>.

Ziba Isakhovna Kobjasarova Kobjasarova – candidate of technical science, associate professor, M. Auezov South Kazakhstan state university, Textile and Food Engineering higher school, Shymkent, Kazakhstan. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5419-7484>.

Balzhan Torebekovna Yeshimbetova – master, senior lecturer. Textile and Food Engineering higher school M. Auezov' South-Kazakhstan University, Shymkent, Kazakhstan; e-mail: baljan2275@mail.ru.

Received 18.09.2025

Revised 04.10.2025

Accepted 07.10.2025

[https://doi.org/10.53360/2788-7995-2025-4\(20\)-48](https://doi.org/10.53360/2788-7995-2025-4(20)-48)

МРНТИ: 65.59.29



Check for updates

Ф.Х. Смольникова*, А.Д. Мухаметқали, Э.К. Окусханова, А.С. Камбарова

Шәкөрім университет,

071412, Республика Казахстан, г. Семей, ул. Глинки, 20 А

*e-mail: smolnikovafarida@mail.ru

ПРИМЕНЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ПОЖИЛЫХ ЛЮДЕЙ

Аннотация: В условиях стремительного роста численности пожилого населения одной из приоритетных задач является разработка специализированных пищевых продуктов, способствующих поддержанию здоровья, профилактике возрастных заболеваний и обеспечению физиологически полноценного питания. Целью настоящей работы стало создание технологии мясного полуфабриката геродиетического назначения с использованием растительных компонентов — муки из булгура и кабачков, обладающих высокой пищевой и биологической ценностью. Разработаны три варианта рецептур, различающихся процентным содержанием сырья животного и растительного происхождения. Оценка образцов включала органолептический анализ по бальной системе (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция), а также определение химического состава оптимального варианта. Результаты показали, что добавление растительных ингредиентов способствует улучшению сенсорных характеристик изделия, снижению массовой доли жира и увеличению содержания пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ. Наилучшие показатели были зафиксированы у образца № 2, содержащего около 20 % растительных добавок. Предложенная рецептура представляет собой оптимальное сочетание по органолептическим характеристикам и пищевой ценности, что позволяет рекомендовать её для внедрения в технологию мясных изделий геродиетического назначения. Учитывая её сбалансированный состав и высокие потребительские свойства, данную рецептуру целесообразно использовать как в системе организованного питания пожилых людей, так и при производстве функциональных продуктов, ориентированных на геродиетическое питание.

Ключевые слова: геродиетическое питание, мясной полуфабрикат, мука из булгура, растительное сырьё, пищевая ценность.

Введение

Мясо и мясные продукты представляют собой широко известные продукты питания, богатые биологически ценными питательными веществами, которые важны для здорового питания человека. Тем не менее, приготовленные мясные продукты редко рассматриваются как основной источник витаминов из-за потери большей части витаминов в процессе

технологической обработки. Эти потери приводят к тому, что оставшиеся количества витаминов в мясе не соответствуют физиологическим потребностям организма человека. Например, в мясе отсутствует витамин С, а витамин Е содержится в нем в незначительных количествах [1].

Практика в России и за рубежом показывает, что одним из популярных методов изменения состава мясных продуктов является смешивание мясного сырья с растительным. Использование растительных компонентов при производстве мясных товаров может решить проблемы питания, связанные с недостатком или избытком определенных питательных веществ. Кроме того, это может способствовать профилактике различных заболеваний, включая защиту от вирусных инфекций. Предлагается обогатить мясные продукты региональными растительными компонентами, содержащими витамины С, А, Е, группы В, а также микроэлементы – цинк, селен, йод и пищевые волокна. Эти добавки могут способствовать укреплению организма, повышению его стойкости к инфекциям, образованию антител и увеличению активности иммунной системы. В этом контексте проведены исследования, включая различные заметки и доклады научных сотрудников исследовательской группы.

В связи с этим были проведены различные исследования по производству мясопродуктов с растительными компонентами.

Нургазезовой А.Н., Атамбаевой Ж.М. была проведена работа по исследованию биологической эффективности пророщенной зеленой гречневой крупы и муки из нее, как средства, улучшающего качество, сохранность и безопасность котлет из смеси конины и куриных бедер. Добавление в котлеты пророщенной зеленой гречневой крупы и муки из нее улучшило содержание белка и жира, выход продукта при приготовлении, удержание влаги и жира, общее содержание фенолов и способность DPPH поглощать радикалы [2].

Зарубежными учёными также были проведены исследования по разработке и оценки пищевой ценности различных продуктов питания.

Mushtruk M. изучала физико-химический состав и функционально-технологические свойства растительной добавки – пшеничной клетчатки с тыквенным пектином (WFwPP). Пищевая ценность вареных колбас повысилась при добавлении в рецептуру клетчатки. Было заменено жирное мясо свинины на 5%-ное содержание WFwPP [3].

Galieva Z.A. исследовала применение – любистка или семени пузырчатого в колбасных изделиях. Исследуемое растение обладает рядом свойств, которые могут придать продукту функциональную направленность, благодаря наличию в нем минеральных солей, витаминов, эфирных масел, гликозидов, терпенов, терпеноидов. При производстве колбасных изделий в экспериментальные образцы добавляли добавку в количестве 0,3, 0,5 и 0,7% [4].

Питание людей старшего возраста имеет свои особенности: рекомендуется сниженное относительно молодого возраста потребление жиров и повышенная доля легкоусвояемых углеводов при достаточном уровне белка. В рационе пожилого человека соотношение белков, жиров и углеводов оценивается примерно, как 1:0,8:3. Традиционные мясные продукты богаты полноценным белком, витаминами и минералами, однако практически не содержат пищевых волокон. Избыточное потребление жирного мяса и колбасных изделий, бедных клетчаткой, может способствовать развитию таких заболеваний, как ожирение, сахарный диабет II типа, сердечно-сосудистые и онкологические болезни, а также запоры [5].

Вопросы разработки продуктов геродиетического питания на сегодняшний день приобретают особую значимость в условиях увеличения численности пожилого населения и потребности в физиологически полноценном рационе. Для данной возрастной категории характерны изменения обмена веществ, снижение пищеварительной активности и повышенная потребность в биологически активных веществах [6].

Для разработки мясных продуктов геродиетического назначения необходимо учитывать физиологические особенности организма пожилых людей, в частности снижение усвоения питательных веществ, потребность в легкоперевариваемом белке, а также ограничение животных жиров. Так, Гуринович Г.М. и Ильиных И.В. предложили рецептуру мясного продукта, обогащённого кальцием и веществами, повышающими его биодоступность, что особенно важно для профилактики остеопороза у лиц пожилого возраста [7].

Абжанова С. подчёркивает необходимость снижения содержания животных жиров и включения растительных компонентов для улучшения усвояемости и снижения нагрузки на пищеварительную систему [8].

Антипова Л.В. отмечает перспективность применения функциональных ингредиентов, в частности пророщенных злаков, в производстве мясных продуктов, предназначенных для геродиетического питания, с целью повышения пищевой ценности и улучшения органолептических свойств [9].

Работа Токушевой Г.М. посвящена совершенствованию технологии геродиетических колбас с использованием растительного сырья. Автор приводит экспериментальные данные, подтверждающие улучшение органолептических и нутриентных показателей при добавлении растительных компонентов, особенно в отношении снижения жирности и повышения содержания пищевых волокон [10].

Таким образом, анализ литературных источников свидетельствует о высокой научной и практической значимости использования растительных ингредиентов в технологии мясных изделий, предназначенных для геродиетического питания. Однако вопрос оптимального соотношения компонентов и оценки их влияния на качество продукции остаётся актуальным и требует дальнейших исследований, что и стало целью настоящей работы.

Цель данного исследования состояла в разработке технологии и рецептуры мясных котлет, предназначенных для геродиетического питания с добавлением растительных компонентов.

Условия и методы исследования

Для проведения эксперимента использовались стандартные методы анализа физико-химических показателей мясных полуфабрикатов.

Определение содержания жира, белка, влаги и соли проводили с использованием инфракрасного спектрометра Инфраплюм ФТ-12 (Фурье-преобразовательный инфракрасный спектрометр). Измерения проводили с последующей регистрацией спектра поглощения, данные обрабатывали с использованием встроенного программного обеспечения, позволяющего анализировать пики спектра и идентифицировать функциональные группы.

Оценку пищевой безопасности осуществляли следующими методами:

Определение содержания токсичных элементов (ртуть, мышьяк, кадмий, свинец) проводили атомно-абсорбционным методом в соответствии с ГОСТ 30178-96 [11];

Так, содержание свинца и кадмия определяли с помощью метода, основанного на минерализации продукта сухим способом и определении концентрации элемента в растворе для минерализации методом пламенной атомно-абсорбции.

Массовая доля элемента в образце М была рассчитана по уравнению (1).

$$M = \frac{(C_x - C_k) * Y * K}{p}, \quad (1)$$

где Сх – концентрация элемента в исследуемом растворе (мкг/см³),

Ск – среднее арифметическое значение концентрации элемента для параллельных контрольных растворов (мкг/см³),

Y – начальный объем исследуемого раствора (см³),

р – масса образца (г),

К – коэффициент разбавления.

Определение содержания антибиотиков – по ГОСТ 35044-2023, данный метод основан на способности антибиотиков и других антимикробных химикотерапевтических веществ подавлять рост тест – культуры в плотных питательных средах [12];

Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 23452-2015 с помощью высокожидкостной хроматографии [13].

Исследование осуществлялось на жидкостной хроматографической системе Varian, включающей автосамплер модели 410, кватернерный насос 240 и УФ-детектор с диодной матрицей 330, соединенные с персональным компьютером, управляемым программным обеспечением Varian ProStar версии 5.5 (производство – США).

Влагоудерживающую способность (ВУС, %) рассчитывали по формуле (2) [14]:

$$BVC = B - BBC, \quad (2)$$

где В – общая массовая доля влаги в навеске (%), BBC – влаговыделяющая способность (%), которую определяли по формуле (3):

$$BBC = \frac{a \times n}{m} \times 100, \quad (3)$$

где а – цена деления бутирометра (0,01 см³),

n – число делений,

m – масса навески (г).

Показатель активной кислотности (рН) определяли с использованием многопараметрического стационарного измерителя pH-420.

Все экспериментальные исследования проводились в трёхкратной повторяемости. Обработка результатов выполнялась с применением программы SPSS 21.0 (SPSS Inc., Чикаго, Иллинойс, США). Результаты представлены в виде среднего значения \pm стандартного отклонения. Статистическая значимость различий оценивалась при уровне вероятности $P \leq 0,05$.

Результаты исследований

Одной из задач исследования являлась разработка рецептуры мясного изделия. Для этого были выбраны следующие компоненты: телятина, мясо кур, мука из булгура, кабачок, лук репчатый, яйцо, вода, соль, перец черный.

Из растительных компонентов использовался кабачок.

Кабачок обладает рядом полезных свойств. Кабачки (*Cucurbita pepo L. var. giromontina Alef.*) – однодомные виды, выращиваемые в качестве овощных культур. Являются однолетними травянистыми растениями с крепкими побегами, листья крупные шиповатые и лопастные, поддерживаются длинными, толстыми, полностью полыми черешками [15].

Плоды рекомендуются в диетическом питании для выздоравливающих или людей, придерживающихся строгой диеты, и используются в детском питании. Они также обладают антисклеротическим и значительным мочегонным действием. Кабачки обладают тонизирующими свойствами благодаря высокому содержанию каротина и витамина С [16].

Булгур – крупа, производимая из предварительно пропаренных, высушенных и дроблённых зёрен пшеницы, преимущественно твёрдых сортов. Минимальная степень переработки позволяет сохранить в нём практически все биологически активные вещества, присущие цельному зерну. Булгур широко используется в ближневосточной и средиземноморской кухне, а также в лечебно-профилактическом и диетическом питании [13].

Продукт отличается высокой пищевой ценностью: содержит до 12,5 г белка, 8,2-13 г пищевых волокон, сложные углеводы, витамины группы В (B_1, B_3, B_6), а также магний, фосфор, цинк, железо и марганец. Одна порция готового булгура (≈ 180 г) покрывает до 50 % суточной потребности в марганце. Присутствие антиоксидантов (лютеин, зеаксантин) способствует защите клеток и поддержанию зрения [17].

Булгур особенно полезен для пожилых людей: он способствует нормализации функции ЖКТ, снижению холестерина и стабилизации уровня глюкозы в крови благодаря низкому гликемическому индексу. Высокое содержание клетчатки помогает профилактике запоров и метаболических нарушений, а сложные углеводы обеспечивают продолжительное насыщение [18].

Булгур устойчив к тепловой обработке, обладает нейтральным вкусом и приятной текстурой, что делает его технологически удобным компонентом при создании мясных полуфабрикатов [19]. В исследуемой рецептуре мука из булгура используется как источник растительного белка и пищевых волокон, а также как компонент, улучшающий влагосвязывающую способность фарша. Его добавление способствует улучшению структуры продукта, увеличивает выход готового изделия и снижает потери при термообработке (рис. 1).



Рисунок 1 – Сравнительный внешний вид сырых (слева) и термически обработанных котлет (справа), изготовленных по трём рецептам

В таблице 1 приведена рецептура мясных рубленых полуфабрикатов.

Таблица 1 – Рецептуры мясных рубленых полуфабрикатов, г на 100 г

Компоненты	Опытный образец № 1	Опытный образец № 2	Опытный образец № 3	Контрольный образец (котлеты «Московские»)
Телятина	40	45	50	55
Куриное мясо (филе)	25	20	15	–
Мука из булгура	15	10	5	–
Кабачок	15	10	5	–
Яйцо	3	3	3	3
Лук	1	1	1	1
Вода	5	5	5	5
Панировочные сухари	5	5	5	5
Соль	1,5	1,5	1,5	1,5
Перец чёрный	0,01	0,01	0,01	0,01
Итого	100	100	100	100

Технология приготовления

Рецептуры всех опытных образцов имели комбинированный состав мясного и растительного сырья. Так, рецептура опытного образца № 1 включала телятину 50 г, куриное мясо 15 г, муку булгура 15 г, кабачок 15 г. В состав опытного образца № 2 входили 45 г телятины, 20 г курицы, 10 г муки из булгура и 10 г кабачка. В рецептуре образца № 3 использовали 40 г телятины, 25 г курицы, 15 г муки из булгура и 15 г кабачка.

Помимо основных ингредиентов во все три варианта рецептуры в одинаковом количестве добавлялись куриное яйцо, репчатый лук, вода, соль, черный молотый перец, панировочные сухари.

Выработку рубленых полуфабрикатов осуществляли по стандартной технологии, принятой в мясной промышленности.

Перед использованием растительное сырье промывали в проточной воде. Кабачки очищали от кожуры при необходимости и измельчали. Муку из булгура применяли в сухом виде, без предварительного замачивания или варки. Лук очищали и нарезали. Яйца мыли в 0,5 %-м растворе кальцинированной соды при температуре 30 °С, затем ополаскивали тёплой проточной водой.

После подготовки ингредиентов мясное сырьё (телятина и курица), лук и кабачки измельчали на мясорубке с решёткой диаметром отверстий 3-5 мм. Полученное мясо-растительное сырьё использовали для приготовления фарша.

Процесс составления фарша включал последовательное внесение всех компонентов по рецептуре: измельчённого мясного сырья, муки из булгура, кабачков, лука, соли, специй, яиц и воды. Смесь тщательно вымешивали вручную или в фаршемешалке в течение 5 минут до получения однородной массы. После этого фарш выдерживали 10-15 минут – процесс созревания для набухания компонентов, стабилизации структуры и улучшения технологических свойств.

Формование осуществлялось вручную. Котлетам придавали круглую слегка приплюснутую форму, масса одной котлеты составляла 100 г. Заготовки панировали в сухарях.

Готовые полуфабрикаты подвергали термической обработке – запеканию в жарочном шкафу при температуре 180 ± 5 °С в течение 20–25 минут до достижения внутренней температуры не менее 75 °С.

Обсуждение научных результатов

Органолептические показатели качества готовой продукции оценивали по следующим критериям: внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенция – по 5-балльной шкале.

Полученные изделия соответствовали требованиям к продуктам геродиетического назначения по физико-химическим и сенсорным характеристикам. Пищевая ценность котлет была исследована на приборе Инфракалюм ФТ-12, показания прибора приведены в таблице 2.

Сравнительный анализ трёх опытных рецептур показал, что опытный образец № 2 обладает наиболее сбалансированным химическим составом, соответствующим требованиям к продуктам геродиетического назначения.

Таблица 2 – Пищевая ценность мясных котлет, 100 г

Показатель	Опытный образец №1	Опытный образец №2	Опытный образец №3	Контрольный образец (котлеты «Московские»)
Белки, %	23,64±0,01 ^a	23,49±0,01 ^a	23,11±0,01 ^a	11,00±0,01 ^b
Жиры, %	2,51±0,01 ^b	2,13±0,01 ^b	1,57±0,01 ^b	17,4±0,01 ^c
Влага, %	66,70±0,02 ^c	66,28±0,02 ^d	67,31±0,02 ^c	57,6±0,02 ^a
Соль, %	1,36±0,01 ^b	1,20±0,01 ^a	1,66±0,01 ^d	1,50±0,01 ^b
Углеводы, %	7,15±0,01 ^a	7,00±0,01 ^c	7,51±0,01 ^a	13,3±0,01 ^d
Зола, %	0,9±0,02 ^d	1,1±0,02 ^b	0,5±0,01 ^a	0,7±0,01 ^b

^{a-d} Средние значения в одной строке, обозначенные разными буквами, значительно отличаются друг от друга среди образцов ($p<0,05$). Значения выражены в виде среднего отклонения (\pm).

Массовая доля белка в данном образце составляет 23,49 %($p<0,05$), что обеспечивает полноценное поступление аминокислот и способствует поддержанию мышечной массы у пожилых людей. Содержание жира – 2,13 %($p<0,05$) находится в пределах физиологической нормы, при этом снижает калорийность блюда и уменьшает нагрузку на сердечно-сосудистую систему. Содержание углеводов составляет 7,00 % ($p<0,05$) преимущественно за счёт сложных углеводов муки из булгуря и пектиновых веществ кабачка. Это обеспечивает постепенное высвобождение энергии, не вызывает резких скачков глюкозы в крови, способствует нормализации пищеварения и устойчивому насыщению.

Опытный образец №2 признан оптимальным по химическому составу. Такое соотношение обеспечивает высокую питательную ценность при умеренной калорийности. Углеводы представлены в основном сложными – из булгура и кабачка, что способствует нормализации пищеварения и поддержанию стабильного уровня глюкозы.

Были исследованы органолептические показатели изделий, результаты представлены на рисунке 2.

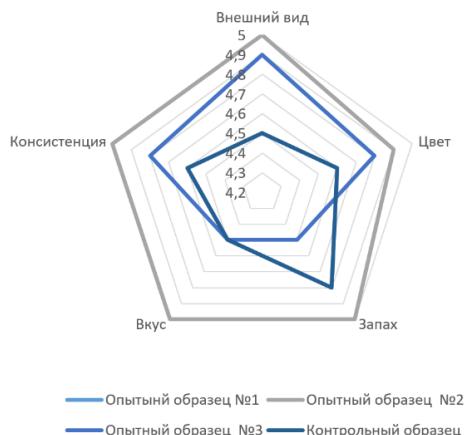


Рисунок 2 – Органолептическая оценка мясных полуфабрикатов

По результатам дегустации наивысшую суммарную оценку получил опытный образец № 2 – 24,9 балла из 25 возможных. Он отличался выразительным вкусом, приятным мясным ароматом, сочной и мягкой консистенцией. Добавление муки из булгура и кабачка положительно сказалось на структуре и вкусовых качествах продукта. Образец № 2 превзошёл остальные варианты по всем органолептическим параметрам, что подтверждает его потребительскую привлекательность.

Были исследованы физико-химические показатели мясных котлет, данные представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Водоудерживающая способность (ВУС) и рН мясных полуфабрикатов

Таблица 3 – Водоудерживающая способность (ВУС) и рН мясных полуфабрикатов		
Наименование	рН	ВУС, %
Опытный образец № 1	$6,4 \pm 0,01^a$	$65 \pm 0,02^a$
Опытный образец № 2	$6,5 \pm 0,02^b$	$67 \pm 0,01^b$
Опытный образец № 3	$6,3 \pm 0,01^c$	$63 \pm 0,02^c$
Контрольный образец	$6,2 \pm 0,02^a$	$60 \pm 0,01^a$

^{a,c} Средние значения в одной строке, обозначенные разными буквами, значительно отличаются друг от друга среди образцов ($p<0,05$). Значения выражены в виде среднего отклонения (\pm).

Показатели pH и водоудерживающей способности (ВУС) варьировали в зависимости от состава рецептур. Наибольшее значение ВУС – 67 % и оптимальный pH - 6,5 (p<0,05) были зафиксированы у опытного образца №2, что обеспечивало высокую сочность и стабильную текстуру продукта. У образца №1, с наибольшим содержанием растительных компонентов, pH составил 6,4, ВУС – 65 % (p<0,05). В рецептуре №3, при минимальном количестве булгуря и кабачка, наблюдались более низкие значения: pH – 6,3, ВУС – 63 % (p<0,05). У контрольного образца «Московские» ориентировочная ВУС составила около 60 %, что связано с отсутствием влагоудерживающих растительных ингредиентов.

Уровень pH у опытного образца 2 составляет 6,5, что соответствует благоприятной среде для сохранения качества и структуры изделия. Водоудерживающая способность 67 % свидетельствует о хорошей сочности и стабильности текстуры. В отличие от рецептур № 1 и № 3, в которых наблюдались либо избыточное количество углеводов, либо менее выраженные органолептические показатели, образец № 2 демонстрирует оптимальный баланс между пищевой ценностью, функциональными характеристиками и сенсорным качеством, что позволяет рекомендовать его в качестве базовой рецептуры для геродиетических полуфабрикатов.

Высокая водоудерживающая способность 67% и оптимальный pH 6,5 (p<0,05) обеспечивают сочную консистенцию и микробиологическую стабильность. В отличие от других рецептур, образец № 2 сочетает в себе лучшие показатели пищевой, технологической и сенсорной оценки, что обосновывает его выбор в качестве основного варианта.

Таким образом, введение булгуря и кабачка способствует увеличению ВУС и стабилизации кислотности продукта, что важно для текстуры и хранения.

Готовые мясные изделия были исследованы на показатели пищевой безопасности, данные представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Показатели пищевой безопасности (токсичные элементы, антибиотики, пестициды)

№	Наименование показателей, единицы измерений	НД на методы испытаний	Нормы по НД	Фактически получено
1	Токсичные элементы мг/кг, не более: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	ГОСТ 30178–96 ГОСТ 31266–2004 ГОСТ 30178–96 МУК 4.1.1472-03	0,5 0,1 0,05 0,03	Не обнаружено Не обнаружено Не обнаружено Не обнаружено
2	Антибиотики, мг/кг, не более: Левомицетин Тетрациклическая группа	СТРК ИСО 13493–2014 СТРК 1505–2006	Не допускается Не допускается	Не обнаружено Не обнаружено
3	Пестициды мг/кг, не более: Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты	МУ 2142–80 МУ 2142-80	0,1 0,1	Не обнаружено Не обнаружено

Показатели пищевой безопасности контрольного образца соответствуют установленным нормативам. В образце не были обнаружены токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), остатки антибиотиков (левомицетин, тетрациклическая группа), а также пестициды (гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты). Это подтверждает соответствие продукта требованиям технических регламентов и его пригодность для употребления в пищу.

Заключение

В результате проведённого исследования разработана технология мясного рубленого полуфабриката геродиетического назначения с использованием растительного сырья – муки из булгуря и кабачка. Было изучено влияние растительных компонентов на органолептические и химические показатели качества изделия.

Сравнительный анализ трёх опытных образцов показал, что введение муки из булгуря и кабачков положительно влияет на структуру и сочность готового продукта, а также способствует снижению массовой доли жира при сохранении достаточного уровня белка и увеличении содержания пищевых волокон.

Опытный образец № 2, содержащий около 35 % растительных добавок, показал оптимальные физико-химические характеристики (белок – 23,49 %, жир – 2,13 %, влаги – 66,28 %, углеводы – 7,0 %, золы – 1,1 %, соли – 1,2 %). Кроме того, у образца № 2 зафиксированы наилучшие показатели технологических свойств: высокая водоудерживающая способность (67%) и оптимальный уровень pH (6,5), что способствует сохранению структуры и сочности изделия. Показатели пищевой безопасности также соответствуют нормативам. В совокупности все исследованные параметры позволяют рекомендовать данную рецептуру для производства мясных полуфабрикатов, предназначенных для питания пожилых людей.

Список литературы

1. Effect of transglutaminase and bacterial concentrates on the development of functional and technological properties of minced meat / S. Merenkova et al // Pol. J. Food Nutr. Sci. – 2019. – № 69. – P. 387-396.
2. Nutritional, physicochemical, textural and sensory characterization of horsemeat patties as affected by whole germinated green buckwheat and its flour / Z. Atambayeva et al // Int. J. Food Properties. – 2023. – № 26(1). – P. 600-613.
3. Mathematical modelling of quality assessment of cooked sausages with the addition of vegetable additives / M. Mushtruk et al // Slovak J. Food Sci. – 2023. – № 17(1).
4. Spicy functional additive in the production of sausages / Z.A. Galieva et al // IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. – 2020. – № 613(1). – P. 012037.
5. Properties and physiological effects of dietary fiber-enriched meat products: a review / B.P. Mishra et al // Front Nutr. – 2023. – № 30. – P. 10:1275341.
6. Кузнецова Е.В. Технология и ассортимент продуктов для геродиетического питания / Е.В. Кузнецова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. – № 10. – С. 47-50.
7. Гуринович Г.В. Основные подходы к разработке мясного продукта геродиетического питания / Г.В. Гуринович, И.В. Ильиных // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий. – 2023. – Р. 106-108.
8. Разработка технологии мясных полуфабрикатов с использованием растительного сырья / Н.К. Абильмажинова и др. // Вестник Университета Шакарима. Серия технические науки. – 2020. – № 4(92). – Р. 112-116.
9. Антипова Л.В. Разработка мясных паштетов повышенной пищевой и биологической ценности с применением пророщенного зерна чечевицы / Л.В. Антипова, А.А. Мищенко // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2016. – № 4. – Р. 115-120.
10. Токушева Г.М. Совершенствование технологии геродиетических колбасных изделий с использованием растительного сырья: дис. ... PhD докт. – Алматы: АТУ, 2021. – 150 с.
11. ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Введен. 01.01.1998. М. – Стандартинформ. – 2010. – 25-32 с.
12. ГОСТ 35044-2023 Мясо и субпродукты качественный метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ. Введен. 14.01.2024. – М. – Стандартинформ. – 2024. – 9 с.
13. Войкина А.В. Хроматографическое разделение пестицидов различных химических классов / А.В. Войкина, Л.А. Бугаев // Успехи современного естествознания. – 2017. – № 10. – С. 12-17.
14. Забашта Н.Н. Использование биотехнологических приемов, пищевых добавок в технологии мясных продуктов (часть 2): метод. указания к выполнению лабораторных работ / сост. Н.Н. Забашта, А.А. Нестеренко. – Краснодар: КубГАУ, 2019 – 32 с.
15. Lim T.K. Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants. Vol. 2, Fruits. Springer International Publishing, Switzerland. – 2012. – 1113 pp.
16. Van Wyk B.E. Food plants of the world: identification, culinary uses and nutritional value / B.E. Van Wyk // Briza Publications, Pretoria. – 2005. – 480 pp.
17. Healthline. Bulgur Wheat: Nutrition, Benefits and How to Cook It. [Электронный ресурс]. – 2025. URL: <https://www.healthline.com/nutrition/bulgur-wheat> (дата обращения 19.06.2025).
18. Bulgur Nutrition Facts and Health Benefits. [Электронный ресурс]. – 2022. URL: https://holypeas.com/foods/bulgur/#google_vignette (дата обращения 20.06.2025).

19. Livestrong. What Are the Benefits of Bulgur Wheat? [Электронный ресурс]. – 2023. URL:<https://www.livestrong.com/article/256333-what-are-the-benefits-of-bulgur-wheat/>(дата обращения 20.06.2025).

References

1. Effect of transglutaminase and bacterial concentrates on the development of functional and technological properties of minced meat / S. Merenkova et al // Pol. J. Food Nutr. Sci. – 2019. – № 69. – R. 387-396. (In English).
2. Nutritional, physicochemical, textural and sensory characterization of horsemeat patties as affected by whole germinated green buckwheat and its flour / Z. Atambayeva et al // Int. J. Food Properties. – 2023. – № 26(1). – R. 600-613. (In English).
3. Mathematical modelling of quality assessment of cooked sausages with the addition of vegetable additives / M. Mushtruk et al // Slovak J. Food Sci. – 2023. – № 17(1). (In English).
4. Spicy functional additive in the production of sausages / Z.A. Galieva et al // IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. – 2020. – № 613(1). – R. 012037. (In English).
5. Properties and physiological effects of dietary fiber-enriched meat products: a review / V.R. Mishra et al // Front Nutr. – 2023. – № 30. – R. 10:1275341. (In English).
6. Kuznetsova E.V. Tekhnologiya i assortiment produktov dlya gerodieticheskogo pitaniya / E.V. Kuznetsova // Khranenie i pererabotka sel'khozsyrya. – 2019. – № 10. – S. 47-50. (In Russian).
7. Gurinovich G.V. Osnovnye podkhody k razrabotke myasnogo produkta gerodieticheskogo pitaniya / G.V. Gurinovich, I.V. Il'inykh // Noveishie dostizheniya v oblasti meditsiny, zdravookhraneniya i zdorov'eskibekh tekhnologii. – 2023. – R. 106-108. (In Russian).
8. Razrabotka tekhnologii myasnykh polufabrikatov s ispol'zovaniem rastitel'nogo syr'ya / N.K. Abil'mazhinova i dr. // Vestnik Universiteta Shakarima. Seriya tekhnicheskie nauki. – 2020. – № 4(92). – R. 112-116. (In Russian).
9. Antipova L.V. Razrabotka myasnykh pashtetov povyshennoi pishchevoi i biologicheskoi tsennosti s primeneniem proroshchennogo zerna chechevitsy / L.V. Antipova, A.A. Mishchenko // Vestnik Voronezhskogo gosudarstvennogo universiteta inzhenernykh tekhnologii. – 2016. – № 4. – R. 115-120. (In Russian).
10. Tokusheva G.M. Sovershenstvovanie tekhnologii gerodieticheskikh kolbasnykh izdelii s ispol'zovaniem rastitel'nogo syr'ya: dis. ... PhD dokt. – Almaty: ATU, 2021. – 150 s. (In Russian).
11. GOST 30178-96 Syr'e i produkty pishchevye. Atomno-absorbtionnyi metod opredeleniya toksichnykh elementov. Vveden. 01.01.1998. M. – Standartinform. – 2010. – 25-32 s. (In Russian).
12. GOST 35044-2023 Myaso i subprodukty kachestvennyi metod opredeleniya ostatochnykh kolichestv antibiotikov i drugikh antimikrobnikh khimioterapevticheskikh veshchestv. Vveden. 14.01.2024. – M. – Standartinform. – 2024. – 9 s. (In Russian).
13. Voikina A.V. Khromatograficheskoe razdelenie pestitsidov razlichnykh khimicheskikh klassov / A.V. Voikina, L.A. Bugaev // Uspekhi sovremennoego estestvoznaniya. – 2017. – № 10. – S. 12-17. (In Russian).
14. Zabashta N.N. Ispol'zovanie biotekhnologicheskikh priemov, pishchevykh dobavok v tekhnologii myasnykh produktov (chast' 2): metod. ukazaniya k vypolneniyu laboratornykh rabot / sost. N.N. Zabashta, A.A. Nesterenko. – Krasnodar: KubGAU, 2019 – 32 s. (In Russian).
15. Lim T.K. Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants. Vol. 2, Fruits. Springer International Publishing, Switzerland. – 2012. – 1113 pp. (In English).
16. Van Wyk B.E. Food plants of the world: identification, culinary uses and nutritional value / B.E. Van Wyk // Briza Publications, Pretoria. – 2005. – 480 pp. (In English).
17. Healthline. Bulgur Wheat: Nutrition, Benefits and How to Cook It. [Ehlektronnyi resurs]. – 2025. URL: <https://www.healthline.com/nutrition/bulgur-wheat> (data obrashcheniya 19.06.2025). (In English).
18. Bulgur Nutrition Facts and Health Benefits. [Ehlektronnyi resurs]. – 2022. URL:https://holypeas.com/foods/bulgur/#google_vignette (data obrashcheniya 20.06.2025). (In English).
19. Livestrong. What Are the Benefits of Bulgur Wheat? [Ehlektronnyi resurs]. – 2023. URL:<https://www.livestrong.com/article/256333-what-are-the-benefits-of-bulgur-wheat/>(data obrashcheniya 20.06.2025). (In English).

Ф.Х. Смольникова*, А.Д. Мухаметқали, Э.К. Окусханова, А.С. Камбарова

Шәкәрім университеті,
071410, Қазақстан Республикасы, Семей қ., Глинка көш., 20 А
*e-mail: smolnikovafarida@mail.ru

ЕГДЕ ЖАСТАҒЫ АДАМДАРҒА АРНАЛҒАН ЕТ ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫНДА ӨСІМДІК КОМПОНЕНТТЕРІН ҚОЛДАНУ

Егде жастағы халық санының қарқынды өсуі жағдайында денсаулықты сақтауға, жасқа байланысты аурулардың алдын алуға және физиологиялық түрғыдан дұрыс тамақтануды қамтамасыз етүге бағытталған арнайы тағам өнімдерін өзірлеу басты міндеттердің бірі болып табылады. Бұл жұмыстың мақсаты – жоғары тағамдық және биологиялық құндылығы бар өсімдік текті компоненттер – булгур ұны мен асқабақты пайдалана отырып, геродиетикалық бағыттағы ет жартылай фабрикатаңың технологиясын жасау. Жануар және өсімдік текті шикізаттардың әртүрлі пайыздық арақатынастағы үш рецептуралық нұсқасы өзірленді. Үлгілерге органолептикалық (сыртқы түрі, түсі, ісі, дәмі, консистенциясы) және химиялық құрамына баға берілді. Нәтижелер өсімдік компоненттерін қосу өнімнің сенсорлық қасиеттерін жақсартып, май мөлшерін азайтып, тағамдық талышқтар, дәрумендер мен минералды заттардың үлесін арттыратынын көрсетті. Ең жақсы көрсеткіштер өсімдік қоспалары 20% құрайтын № 2 үлгіде байқалды. Ұсынылған рецептура органолептикалық және тағамдық көрсеткіштер бойынша онтайлы болып табылады және геродиетикалық ет өнімдерін өндіру технологиясына өнгізуге ұсынылады. Оның тәңгерімді құрамы мен жоғары тұтынушылық қасиеттерін ескере отырып, бұл рецептуралық карт адамдарға арналған ұйымдастырылған тамақтану жүйесінде және функционалдық бағыттағы өнімдерді өндіруде қолдану орынды.

Түйін сөздер: геродиеталық тамақтану, ет жартылай фабриката, булгур ұны, өсімдік шикізаты, тағамдық құндылық.

F.H. Smolnikova, A.D. Mukhametkali, E.K. Okuskhanova, A.S. Kambarova

Shakarim University,
071412, Republic of Kazakhstan, Semey, Glinka str., 20A
*e-mail: smolnikovafarida@mail.ru

APPLICATION OF PLANT-BASED INGREDIENTS IN THE TECHNOLOGY OF MEAT PRODUCTS FOR ELDERLY NUTRITION

In the context of a rapidly growing elderly population, one of the key priorities is the development of specialized food products that support health maintenance, prevent age-related diseases, and provide nutritionally adequate diets. The aim of this study was to develop a gerodietetic meat semi-finished product technology using plant-based ingredients – bulgur flour and zucchini – known for their high nutritional and biological value. Three formulation variants were developed, differing in the percentage ratio of animal and plant-based raw materials. The samples were evaluated by sensory analysis using a scoring system (appearance, color, smell, taste, texture) and by determining their chemical composition. The results showed that the inclusion of plant ingredients improves the sensory qualities of the product, reduces fat content, and increases the levels of dietary fiber, vitamins, and minerals. The best performance was observed in sample No. 2, containing approximately 20% plant ingredients. The proposed formulation offers an optimal balance of sensory and nutritional properties, making it suitable for implementation in the production of gerodietetic meat products. Given its balanced composition and high consumer appeal, it is also appropriate for use in institutional catering systems and in the production of functional foods targeted at elderly nutrition.

Key words: gerodietary nutrition, meat semi-finished product, bulgur flour, plant-based raw materials, nutritional value.

Сведения об авторах

Фарида Харисовна Смольникова – кандидат технических наук, ассоциированный профессор кафедры «Пищевые технологии», Шәкәрім университет, Казахстан; e-mail: smolnikovafarida@mail.ru. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8777-5313>.

Аружан Дарханқызы Мухаметқали – магистрант образовательной программы 6В07202 «Технология продовольственных продуктов» кафедры «Пищевые технологии», Шәкәрім университети, Казахстан; e-mail: mukhametqaliaru@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-2790-2031>.

Элеонора Курметовна Окусханова – PhD, ассоциированный профессор кафедры «Пищевые технологии», Шәкәрім университет, Казахстан; e-mail: eleonoraokushan@mail.ru. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5139-9291>.

Арай Сагинбековна Камбарова – PhD, и.о ассоциированного профессора кафедры «Пищевая технология», Шәкәрім университет, Казахстан; e-mail: kambarova@mail.ru. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4289-3818>.

Авторлар туралы мәліметтер

Фарида Харисқызы Смольникова* – техника ғылымдарының кандидаты, «Тамақ технологиясы» кафедрасының қауымдастырылған профессоры, Шәкәрім университеті, Қазақстан; e-mail: smolnikovafarida@mail.ru. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8777-5313>.

Аружан Дарханқызы Мұхаметқали – «Тамақ технологиясы» кафедрасының 6B07202 «Азық түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша магистранты, Шәкәрім университеті, Қазақстан; e-mail: mukhametqaliaru@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-2790-2031>.

Элеонора Курметқызы Окусханова – PhD, «Тамақ технологиялары» кафедрасының қауымдастырылған профессорының, Шәкәрім университеті, Қазақстан; e-mail: eleonora-okushan@mail.ru. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5139-9291>.

Арай Сагинбекқызы Камбарова – PhD, «Тамақ технологиясы» кафедрасының қауымдастырылған профессор м.а., Шәкәрім университеті, Қазақстан; e-mail: kambarova@mail.ru. ORCID <https://orcid.org/0000-0002-4289-3818>.

Information about the authors

Farida Smolnikova* – Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department «Food Technology», Non-profit Joint Stock Company Shakarim University, Kazakhstan; e-mail: smolnikovafarida@mail.ru. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8777-5313>.

Aruzhan Mukhametkali – Master's student of the educational program 6B07202 «Technology of food products», Department of «Food Technologies», Non-profit Joint Stock Company Shakarim University, Kazakhstan; e-mail: mukhametqaliaru@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-2790-2031>.

Eleonora Okushanova – PhD, Associate professor of the Department of «Food technologies», Non-profit Joint Stock Company Shakarim University, Kazakhstan; e-mail: eleonora-okushan@mail.ru. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5139-9291>.

Arai Kambarova – PhD, Acting Associate Professor of the Department of «Food Technology», Non-profit Joint Stock Company Shakarim University, Kazakhstan; e-mail: kambarova@mail.ru. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4289-3818>.

Поступила в редакцию 05.06.2025

Поступила после доработки 16.09.2025

Принята к публикации 17.09.2025

[https://doi.org/10.53360/2788-7995-2025-4\(20\)-49](https://doi.org/10.53360/2788-7995-2025-4(20)-49)

FTAXP: 65.59.01



Ғ.Б. Текен*, А.М. Таева, Ж.Ж. Смаилова, З.Т. Сәрсенбаева

Алматы Технологиялық Университеті,
050012, Қазақстан Республикасы, Алматы қ., Төле би 100
*e-mail: bakytzhankzy00@bk.ru

ӨСІМДІК АҚУЫЗДАРЫН ҚОЛДАНУ АРҚЫЛЫ ЕТТІ ПАШТЕТ ӨНІМДЕРІН ЖЕТИЛДІРУ

Аңдатпа: Бұл мақалада өсімдік ақуыздарының ет өнімдеріне, атап айтқанда, етті паштет өндірісінде қолданылуының маңызы қарастырылады. Өсімдік ақуыздарының тағамдық құндылығы мен олардың ет өнімдеріндегі орны талданады. Соңдай-ақ өсімдік ақуыздарымен байытылған паштет өнімдерінің дәмі мен текстурасына қатысты органолептикалық қасиеттері зерттеліп, сақтау мерзімі қарастырылады.

Мақалада өсімдік ақуыздарын паштет өндірісінде пайдалану арқылы өнімнің тағамдық құндылығын арттыру мүмкіндіктері қарастырылып, өндірістік процесстің технологиялық қадамдары сипатталады. Әртүрлі өсімдік ақуыздарының паштет өнімдерінің сапасына әсері талданып, олардың қолданылуына қатысты қазіргі ғылыми еңбектер жүйеленеді. Өсімдік ақуыздарын пайдалану арқылы өнімнің экологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз етуге және денсаулықта пайдалы қасиеттерін арттыруға бағытталған әдістер ұсынылады. Сонымен қатар, мақалада өсімдік ақуыздарымен байытылған паштет өнімдерінің нарықтағы болашағы мен олардың тұрақты даму мақсаттарына қосатын үлесі жөнінде қорытынды жасалады.