

Учёные СФУ разрабатывают рецепты мясных полуфабрикатов с черемшой

Обогатить мясные полуфабрикаты из фарша дополнительными пищевыми волокнами и витаминно-минеральным комплексом помогут натуральные добавки из распространённого сибирского растения — черемши (медвежьего лука).



Основным недостатком полуфабрикатов считается низкое содержание пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ, которые критически важны для здоровья человека. Эффективным и простым решением этой проблемы учёные считают добавление в рецептуру ингредиентов из местного растительного сырья, которые помогут скорректировать пищевую ценность продуктов.

Черемша (*Allium ursinum*, медвежий лук) — это скромное неприхотливое растение с листьями, напоминающими ландышевые. Сибиряки издавна используют его в рационе, а эксперты отмечают, что в черемше содержится значительное количество аскорбиновой кислоты, витамины А и В6, бета-каротин, калий, кремний и пищевые волокна.

Учёные Института торговли и сферы услуг СФУ изучили возможные рецептуры мясного полуфабриката из фарша, в который добавляли различное количество черемши. После анализа полученных данных определили оптимальное соотношение фарша и нового полезного ингредиента.

*«Добавление в мясной фарш растительного ингредиента *Allium ursinum* позволяет обогатить продукцию многими полезными элементами, а по содержанию витамина С черемша — настоящий чемпион! Вводя в рецептуру местное сырьё, мы обеспечиваем максимальную сохранность всех полезных веществ в полуфабрикатах. Также надеемся помочь развитию местных субъектов малого и среднего бизнеса, заготавливающих и поставляющих на рынок данное растительное сырьё»,* — рассказала доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры технологии и организации общественного питания СФУ **Галина Иванова**.



По словам исследователя, немаловажным «плюсом» использования черемши в мясных продуктах станет отсутствие искусственных ароматизаторов — растение само по себе обладает аппетитным запахом свежего чеснока. Кстати, добавление большого количества «медвежьего лука» не только насытит рацион горожан витамином С, но и позволит уменьшить время приготовления полуфабрикатов.

«Мы экспериментально подтвердили выраженное антимикробное действие черемши, а это напрямую влияет на сроки хранения мясной продукции, в которую данный растительный ингредиент добавлен», — продолжила **Галина Иванова**.

Исследования добавок из местного растительного сырья (в частности *Allium ursinum*) в производстве

продуктов питания проводятся на кафедре технологии и организации общественного питания СФУ более 20 лет. Учёные изучили основные образцы черемши, произрастающей в различных зонах Красноярского края, а также разработали целую линейку продуктов из черемши или же с добавлением черемши.

[Пресс-служба СФУ](#), 6 февраля 2024 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/28491>