

Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University
of Food Technologies**

84
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 23-24, 2018

Part 1

Kyiv, NUFT 2018

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

17. Комбіновані м'ясні хліби з нетрадиційної сировини

Наталія Логвиненко, Юрій Мусійченко, Юлія Хоменко, Василь Пасічний
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. На протязі останніх років в Україні спостерігається дефіцит м'яса яловичини та тому розширення асортименту м'ясних продуктів з використанням м'яса птиці та м'яса кролів є актуальним напрямком дослідження.

Матеріали та методи. На кафедрі технології м'яса та м'ясних продуктів цікавим були розроблено рецептури м'ясних хлібів комбінованого складу з використанням односортного м'яса кроля і курчат-бройлерів.

Виробництво м'ясних хлібів з використанням даної сировини розширює асортимент продукції, але й сприяє раціональному використанню сировинних ресурсів. Технологія виробництва розроблених комбінованих м'ясних хлібів, виконується за класичною технологією, з врахуванням особливості функціонально-технологічних властивостей даної сировини [1] і технологічних показників сировини різних видів, що використовується в умовах запікання при [2]. Відповідно до мети досліджень було розроблено 2 рецептури м'ясних хлібів:

№1 з використанням сухої молочної сироватки, БЖЕ зі Скан Про, соєвого ізоляту, стабілізуючої суміші Емулін (ТОВ «ВТР») і спецій;

№2 включала в якості стабілізуючої суміші суміш №207 (ПП «НАША»).

Результати досліджень. Для стабілізації структури та покращення функціонально-технологічних властивостей готового продукту, в рецептурах м'ясних хлібів використано БЖЕ на основі Скан Про і двох видів стабілізаторів Емулін – суміш емульгую чою типу і суміш №207 ПП «НАША» гелеутворюючого типу. Використання даного виду сумішей дозволяє стабілізувати структурно-механічні показники хлібів і використовувати в складі фаршів олеоризинів у інкапсульованій формі. Фаршеві емульсії х даними компонентами дозволили отримати високо функціональні фарші з високими значеннями вологоутримуючої здатності хлібів та збільшити вихід м'ясних хлібів з використанням м'яса кроля та курчат-бройлерів.

Проведена дегустація розроблених м'ясних хлібів показала високу бальну оцінку. За результатами дегустації було відмічено, що органолептичні показники м'ясних хлібів з м'ясом курчат-бройлерів дещо поступаються показникам м'ясних хлібів з м'яса кроля (за смаком, запахом та кольором), проте мають хорошу загальну оцінку якості готового продукту.

Висновок. Розроблені рецептури м'ясних хлібів з м'ясом кроля та курчат-бройлерів з використанням стабілізаційних сумішей і олеоризинів за своїм хімічним складом, органолептичними та технологічними показниками відповідають перспективному напрямку виготовлення доступних продуктів високої харчової цінності.

Література

1. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10138>
2. Тищенко В.І. Розробка рецептури полікомпонентних м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби./В.І. Тищенко, Н.В. Божко, В.М. Пасічний /Наукові праці НУХТ. – 2017. - Т. 23, № 3. – С. 172-178.
3. Пасічний В.М., Пампура Т.В. Характеристика сировини для запікання м'ясопродуктів // Харчова промисловість. - 2004. - №3. С 30-31.