

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології»

Наукової ради Міністерства освіти і науки України
Національний університет харчових технологій

Міжнародна науково-технічна конференція
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції»

*Присвячена 40-вій річниці створення
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

*Програма та тези матеріалів
7-8 листопада 2017 р.*

Київ НУХТ 2017

30. Перспективи створення м'ясних продуктів збагачених функціональними компонентами

О.Є.Москалюк, О.І.Гашук, Д.Литвиненко

Національний університет харчових технологій, м.Київ, Україна

В даний час життя людини дуже тісно пов'язане з впливом різних несприятливих факторів зовнішнього середовища, що призводить до стресу та певних негативних змін на організмі здоров'я.

Серед них також недостатнє надходження необхідних нутрієнтів: білку, мікроелементів, вітамінів. З метою підвищення імунних функцій організму наука пропонує інноваційні способи. Зростаючий інтерес до такої званої «здорової їжі» обумовлює необхідність виробництва продуктів, які не тільки задовольняють фізіологічні потреби організму в поживних речовинах і енергії, але і надають профілактичну і лікувальну дію.

Такі продукти називають функціональними. Ці продукти призначені широкому колу споживачів і мають вигляд звичайної їжі. Виробництво функціональних м'ясних продуктів є новим перспективним напрямком для сучасної м'ясної галузі.

Одним з актуальних технологічних напрямків у вирішенні цього завдання є збагачення м'ясних продуктів функціональними компонентами на основі пророщеного зерна, для створення високопоживних і корисних продуктів, доступних для різних соціальних груп.

Це дозволить поліпшити фізіологічні процеси в організмі людини, підвищити його опірність захворюванням, стимулювати життєву активність.

Пророщені зерна злакових культур – це продукт, що містить природні антиоксиданти, які набагато корисніше вживати, ніж синтетичні препарати.

Внесення пророщених зерен у фарш м'ясних продуктів дасть можливість стимулювати обмін речовин і кровотворення, підвищувати імунітет, компенсувати вітамінну і мінеральну недостатність, нормалізувати кислотно-лужний баланс, сприяти очищенню організму від шлаків та уповільнювати процеси старіння. Ферменти, що утворюються в пророслих зернах, розщеплюють складні речовини (білки, жири, вуглеводи) на простіші (амінокислоти, жирні кислоти, прості вуглеводи). При вживанні м'ясних продуктів з використанням пророслих зерен організм людини витрачає менше енергії на перетравлення та засвоєння їжі.

М'ясо і м'ясопродукти – традиційна і одночасно унікальна складова частина харчового раціону. Необхідність розробки нових видів м'ясних продуктів із використання пророщених зерен дасть можливість в значній мірі розширити спектр якісної, недорогої продукції оздоровчого та профілактичного спрямування.