

Пархоменко О.О., студентка магістратури, ТММПКП

Крижова Ю.П., к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна, parhomenko.lena@mail.ru

Потреба суспільства у збільшенні обсягів харчових продуктів і нові економічні умови ставлять перед харчовою промисловістю питання, пов'язані з комплексною переробкою сировини, вдосконаленням техніки та технології, випуску нових видів харчових продуктів.

Дослідження даної роботи спрямовані на удосконалення технології фаршированих напівфабрикатів з м'яса птиці за рахунок використання олії, шроту та відвару розторопші плямистої.

Основною біологічно активною речовиною плодів розторопші плямистої є фловолігнани (1,5-3,0%), відомі під загальною назвою силімарин. Основні компоненти цього комплексу – силібін, або силібінін (60-70%), силікристин (20%), силідіанін (10%) і ізосилібін (5%).

Клінічними дослідженнями доведено, що гепатопротекторний ефект силімарину – здатність захищати клітини печінки від різноманітних несприятливих впливів (токсини, ішемія, радіація, віруси).

Аналіз літературних джерел показав, що силімарин не руйнується під час теплової обробки, тому біологічно активна харчова добавка з розторопші може бути використана при виробництві м'ясних напівфабрикатів.

З метою розширення асортименту харчових продуктів оздоровчо-профілактичного призначення нами розроблені напівфабрикати - окости курячі фаршировані, основними рецептурними компонентами яких є: м'ясо куряче, м'ясо індиче, сир твердий, морква, цибуля ріпчаста смажена, кедрові горіхи, капуста броколі.

Рецептури розроблених окостів курячих фаршированих наведені в таблиці 1.

Таблиця 1. Рецептури розроблених окостів курячих фаршированих

Сировина	Окости курячі з горіхами				Окости курячі з броколі			
	Контроль до № 1, 2, 3	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Контроль до № 4, 5, 6	Зразок №4	Зразок №5	Зразок №6
1	2	3	4	5	6	7	8	9
М'ясо куряче	56	40	40	40	55	40	40	40
М'ясо індиче		15	15	15		15	15	15
Яйця курячі варені					7			
Сир твердий		5	5	5		5	5	5
Морква припущена		12	12	12		6	6	6
Морква пасерована	21							
Цибуля ріпчаста		12	12	12	3	6	6	6
Капуста броколі						18	18	18
Капуста білокачанна					24			
Горіхи кедрові		6	6	6				
Горіхи грецькі	7							
Масло вершкове					5			
Маргарин	5							
Хліб	5							
Молоко	5							
Селера						3	3	3
Пастернак		3	3	3				
Олія розторопші		5				5		
Шрот розторопші				5				5
Відвар розторопші			5				5	
Білок соєвий					1			
Вода					4			

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Сіль	1	1,5	1,5	1,5	1	1,5	1,5	1,5
Перець чорний мелений		0,5	0,5	0,5		0,5	0,5	0,5

В розроблених окостах курячих фаршированих досліджувались органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні показники, а також вміст макро- та мікроелементів стандартними методами, прийнятими в м'ясній промисловості (Таблиця 2).

Таблиця 2. Фізико-хімічні показники окостів фаршированих

Варіанти рецептур	Хімічний склад, %			P, мг/100г	Ca, мг/100г	Fe, мг/100г	Mg, мг/100г
	білок	жир	волога				
До термічної обробки							
Окості, фаршировані з броколі, контроль	12,13	3,83	82,03	1430	28,33	1,18	17,19
Зразок №1 (олія)	12,17	4,92	82,58	1468	26,82	1,24	22,6
Зразок №2 (відвар)	12,22	1,48	84,05	1385	28,08	1,19	24,01
Зразок №3 (шрот)	12,5	1,2	79,87	1856	85,61	2,22	54,5
Після термічної обробки							
Окості, фаршировані з броколі, контроль	16,06	3,56	72,77	1387	38,66	1,07	25,41
Зразок №1 (олія)	16,1	4,42	74,6	1374	56,97	1,76	34,57
Зразок №2 (відвар)	16,45	1,53	71,29	1481	57,3	1,53	35,59
Зразок №3 (шрот)	15,78	1,4	69,47	1958	99,65	2,16	67,92

За органолептичними показниками розроблені окості фаршировані мали значно вищі оцінки, ніж контрольні, особливо за зовнішнім виглядом, смаком, запахом.

Результати фізико-хімічних показників та також вмісту макро-, мікроелементів розроблених окостів курячих фаршированих підтвердили доцільність використання в рецептурах відвару, шроту та олії розторопші, а також капусти броколі, горіхів кедрових.