

38. Використання рослинних добавок для збагачення печінкових паштетів

В. Без коровайна, О. Хижняк

Національний університет харчових технологій

Вступ. Різноманітні паштетні вироби є першими продуктами на основі м'яса, з якими стикається в своєму житті більшість споживачів: уже в шестимісячному віці, згідно з приписами дієтологів, дитина має одержувати біологічно повноцінні білки, жири, залізо в легкій для засвоювання формі, тобто м'ясо у прийнятній для годування малюків формі дрібнодисперсних паст. Люди похилого віку, багато з яких страждають на різні захворювання органів травлення, також змушені обмежуватися споживанням пореподобних м'ясних продуктів, яким, аби полегшити перехід від усталеного роками меню, фахівці навіть намагаються надати форму та структуру звичних цільном'язових та грубо подрібнених виробів. Тому доцільним є розроблення паштетів підвищеної споживчої та енергетичної цінності як для вищезазначених груп населення, так і для профілактики захворювань дорослого населення.

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження є паштет печінковий збагачений грецьким горіхом та чорносливом. В роботі використовувались стандартні методи органолептичного та фізико-хімічного дослідження печінкових паштетів, серед яких: визначення вмісту білку методом К'ельдаля, визначення вмісту жиру методом

Сокслета, встановлення жирнокислотного складу жирів та мінерального складу методом газорідинної хроматографії.

Результати. Збагачення печінкового паштету волоським горіхом та чорносливом є оптимальним варіантом, оскільки дає змогу значно покращити органолептичні показники виробу, а також за рахунок добавок поліпшити функціональні властивості готового продукту. Енергетична цінність такого продукту становить 325 кКал, що майже на 10 % більше за традиційний печінковий паштет.

Важлива перевага збагаченого паштету – підвищення вмісту поліненасичених жирних кислот. У вихідному продукті їх майже не має, а у розробленому виробі сума кількості лінолевої та ліноленової кислот становить 3,5 % на 100 г продуктів, тобто покриває приблизно третину добової потреби дорослої людини у цих речовинах. Навпаки, вміст небажаних насичених жирних кислот зменшується. Більше ніж в 4 рази підвищено вміст харчових волокон, який становить 0,9 % у 100 г функціонального продукту.

Серед мінеральних речовин, кількість яких збільшено, слід виділити Калій, який сприяє видаленню надлишку Натрію з організму, а, отже, попереджає виникнення натрійзалежної гіпертонії. Підвищено також вміст кальцію та магнію, що становить відповідно 18,5 та 24,1% на 100 г паштету. Вітамін С, який зовсім відсутній у вихідному продукті, за рахунок додавання рослинної сировини становить 1 мг%.