

21. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПАШТЕТІВ ЗБАГАЧЕНИХ РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ

В. Безкоровайна, О.О. Хижняк

Національний університет харчових технологій

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.

Оптимальним варіантом є збагачення печінкового паштету волоським горіхом та чорносливом, що 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 розроблюваному продукті 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 %.

Отриманий продукт придатний для вживання будь-якими віковими групами населення; його доцільно використовувати для профілактики захворювань травної системи завдяки наявності клітковини, гіпертонії, атеросклерозу та інших вад серцево-судинної системи за рахунок підвищеного вмісту Калію. Наявність у збагаченому печінковому паштеті поліненасичених жирних кислот призводить до зниження холестерину у крові, а, отже, є корисним для попередження ожиріння.

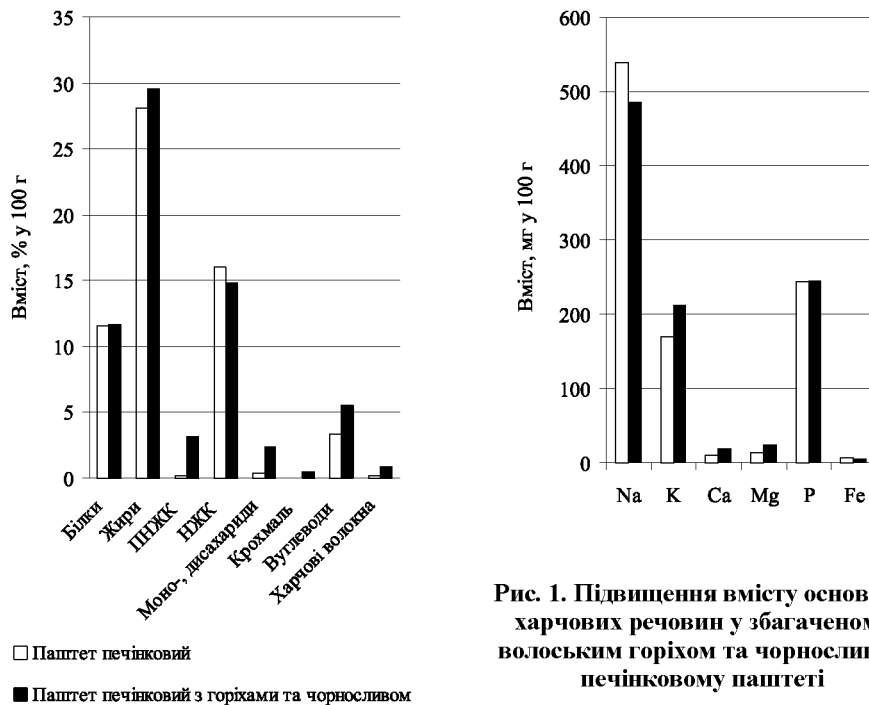


Рис. 1. Підвищення вмісту основних харчових речовин у збагаченому волоським горіхом та чорносливом печінковому паштеті