

**33. ЯГОДИ ТИБЕЦЬКОГО БАРБАРISУ ЯК
ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ
ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС**

Г.І. Гончаров, І. М. Страшинський, Д.Г. Заворицька
Національний університет харчових технологій

Однією з головних умов функціонування організму людини у відповідності до теорії раціонального та збалансованого харчування, яка прийнята в міжнародній практиці, є обов'язкова наявність у раціоні харчування біологічно-активних речовин. Одним із основних джерел біологічно-активних речовин є плоди, ягоди, овочі, продукти їх переробки та функціональні продукти з їх використанням.

Важливим резервом у вирішенні питання здорового харчування можуть бути малопоширені високобілкові культури, які мають високий вміст незамінних амінокислот.

Цим вимогам відповідають ягоди тибецького барбарису, які володіють унікальним складом поживних речовин: білків, вітамінів, мінеральних речовин (калій, натрій, кальцій, магній, залізо, мідь, марганець, цинк тощо), а також каротинів, полісахаридів та багатьох інших біологічно-активних речовин.

Одним із методів створення м'ясних продуктів функціонального призначення є комбінування тваринної сировини з сировиною рослинного походження. Це дозволяє отримувати продукти збагачені природними біологічно-активними речовинами.

Технологія багатьох комбінованих м'ясних виробів передбачає використання повноцінних рослинних білків, що не суперечать концепції здорового харчування. Такий підхід дає змогу ефективно використати високу біологічну, харчову цінність і функціональні властивості рослинних біологічно-активних речовин у м'ясних výroбах, а також дозволяє знизити собівартість готових продуктів.

На сьогодні широкого розповсюдження при виробництві виробів із м'яса набувають натуральні білки, серед яких заслуговує на увагу природний продукт АпроПОРК Плюс 85 HF, який володіє високою вологозв'язуючою та емульгуючою здатністю, а також дозволяє покращити текстуру і консистенцію готових виробів та збільшити їх вихід.

Метою роботи є визначення амінокислотного складу ягід тибецького барбарису, розроблення комплексу на основі ягід тибецького барбарису і АпроПОРК Плюс 85 HF та визначення впливу цього комплексу на органолептичні показники готових виробів.

Амінокислотний склад ягід тибецького барбарису свідчить про наявність у них 18 амінокислот у тому числі незамінних: лізину, треоніну, цистину, валіну, ізолейцину, тирозину та лейцину. При цьому сума незамінних амінокислот від їх загального числа становить 20%.

Нами проведені дослідження з отримання білково-жирової емульсії (БЖЕ) на основі АпроПОРК Плюс 85 HF шляхом поєднання натурального білку, свиного жиру з водою у різних співвідношеннях.

Результати досліджень емульгуючої здатності та стабільності емульсії показали, що найкращим співвідношенням є 1:10:10.

Наступним кроком було створення комплексу на основі водневої витяжки ягід тибецького барбарису і білково-жирової емульсії.

Отриманий комплекс вносили як основну сировину у м'ясний фарш варених ковбас замість жиру в кількості 15%.

Органолептична оцінка дослідних зразків показала, що внесений комплекс рослинної харчової добавки і тваринного білку добре поєднується з м'ясною основою фаршу. Зовнішній вигляд зразку характеризується привабливим кольором, з щільною, однорідною консистенцією по всій масі, приємним ароматом та чітко вираженим смаком.

Отримані нами результати дозволяють зробити висновок, що даний комплекс рослинної добавки на основі водної витяжки з ягід тибетського барбарису і тваринного білку АпроПОРК Плюс 85 НФ покращує органолептичні показники готових виробів, а також сприяє підвищенню біологічно-активних речовин у готовому продукті.