

## РОЗРОБКА М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ ДЛЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Марія Бойченко, Ігор Страшинський

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** На сучасному етапі розвитку економіки в нашій країні все більш актуальною стає необхідність реалізації питань, спрямованих на підвищення ефективності виробництва з одночасним раціональним використанням сировинних ресурсів і поліпшенням якості м'ясних консервів. Технологія м'ясних консервів в даний час виходить на якісно новий рівень на основі моделювання вихідних властивостей сировини, з метою виготовлення продуктів, біологічна і харчова цінність яких найбільшою мірою відповідає потребам організму. Розширення асортименту таких виробів можна досягти в результаті створення нових рецептур і технологій.

**Матеріали і методи.** Сучасна методологія створення й виробництва функціональних продуктів включає комплексне дослідження і розробку процесів отримання сировини й компонентів, моделювання рецептур і технології виробництва, а також розв'язання питань пов'язаних із збереження основних властивостей продукції. Особлива увага звертається на розробку м'ясних і м'ясо-рослинних продуктів цільового спрямування, у тому числі для груп населення різної інтенсивності праці (залежно від фізичного навантаження за кількістю витраченої енергії), харчування дітей раннього віку, школярів, вагітних і жінок-годувальниць, а також для людей з різними захворюваннями. В їх рецептурах, крім основної сировини, використовують субпродукти, ячну масу, тваринні й рослинні білки, рослинні компоненти, пектин, жири з високим вмістом есенціальних жирних кислот.

**Результати.** Функціональні харчові продукти – це продукти, які, насамперед, компенсують дефіцит біологічно активних компонентів в організмі, та підтримують нормальну функціональну активність органів і систем, знижують ризик різноманітних захворювань і можуть споживатися регулярно у складі щоденного раціону харчування. Вони містять інгредієнти, які приносять користь здоров'ю людини, підвищують стійкість організму до захворювань, дозволяють тривалий час зберігати активний спосіб життя, попереджувати хвороби і запобігати передчасному старінню організму.

Наявність у м'ясній сировині біологічно активних речовин широкого спектру фізіологічної дії, таких як біоактивні пептиди, мінеральні речовини (цинк, залізо, селен), вітаміни, жирні кислоти, харчові волокна й інші визначає його функціональні властивості: поліпшення загального стану організму, стимулювання активності ферментів, системи детоксикації й антиоксидантного захисту, підвищення імунного потенціалу і резистентності.

Використання в технології м'ясних консервів дієтичних добавок, що є концентратами есенціальних нутрієнтів (мінеральні речовини, вітаміни, жирні кислоти), дозволяє досягати

ефекту синергізму – збільшення терапевтичного ефекту як м'ясної сировини, так і БАД, на відміну від синтетичних комбінованих препаратів.

Для організму людини м'ясо-рослинні консерви є важливим джерелом жиру і білкових речовин. Вони мають гарну засвоюваність, так як містять незамінні амінокислоти, їх білки підготовлені до дії ферментних систем організму людини. Найбільшою енергетичною цінністю володіють консерви з великим вмістом сухих речовин.

На даний час великого значення набуває використання рослинних добавок у м'ясних продуктах, які містять в собі велику кількість поживних речовин, а також вітамінів, мінеральних речовин. Крім того важливою характеристикою є низька калорійність, що дозволяє їх використовувати для того щоб зменшити калорійність м'ясних консервів.

Для зниження калорійності і підвищення біологічної цінності м'ясні консерви доцільно збагачувати добавками рослинної сировини, до складу якої входить значна кількість біологічно активних речовин, здатних підвищити фізіологічні функції організму людини і внести вклад в профілактику найбільш розповсюджених захворювань, таких як ожиріння, патологія серцево-судинної системи, новоутворення, алергія.

**Висновки.** Харчування сучасної людини має бути функціональним. Це означає, що продукти, які ми вживаємо щодня, повинні не тільки приносити задоволення і забезпечувати організм поживними речовинами, а й виконувати профілактичні функції: знижувати ризик розвитку різних захворювань, захищати від несприятливих умов навколишнього середовища, зменшувати вплив неправильного способу життя.