

УДК 637.522

Є.А. Примачик, Н.О. Стеценко, доцент, к.х.н.

Національний університет харчових технологій, м. Київ

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКІВ ГАРБУЗА ТА ТОПІНАМБУРА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПАШТЕТІВ

Параметри національного здоров'я вимагають системно-комплексного програмного підходу до вирішення проблеми харчування населення. Пошук альтернативних шляхів розв'язання цього надзвичайно важливого завдання привів учених і практиків до ідеї про необхідність розроблення та реалізації нових технологій харчових продуктів, адекватних за компонентним складом потребам сучасної людини. Це комбіновані продукти оздоровчого, профілактичного та функціонального призначення. Створення комбінованих м'ясних продуктів, що поєднують традиційні споживчі властивості, а також можливість використання сировини тваринного, рослинного, мікробіологічного походження, спрямоване на розширення сировинної бази м'ясопереробного комплексу і розв'язує проблему зменшення дефіциту нутрієнтів у раціонах харчування населення.

Печінковий паштет, як і інші продукти тваринного походження, дуже дефіцитний за вмістом харчових волокон, тому при розробленні паштету оздоровчого призначення пропонується внесення до його рецептури овочевих наповнювачів – порошоків з гарбуза та топінамбуру. Порошки отримували висушуванням попередньо підготовленої сировини при температурі 60 °С.

Вологість порошку гарбуза становила 6,3 %, вміст β -каротину - 7,1 мг/100 г, аскорбінової кислоти - 10,62 мг/100 г. Загальний вміст вуглеводів - 61 %, вміст клітковини - 12,6 %. Вологоутримуюча здатність порошку гарбуза становила 481 %, а порошку топінамбуру - 173%.

Зробивши аналіз хімічного складу харчового середовища та інгредієнтів для його збагачення, можна зробити висновок, що при внесенні функціональних інгредієнтів печінковий паштет збагатиться певними біологічними активними речовинами, зокрема: харчовими волокнами, вітаміном С, β -каротином, мінеральними речовинами. Завдяки внесенню порошоків можна отримати паштет з пониженою жирністю та підвищеною біологічною цінністю.

При додаванні до рецептури 3% порошоків гарбуза та топінамбуру спостерігалася мазеподібна консистенція паштету, без грудочок та крапель. Готовий продукт мав активну кислотність 4,21. Його вологість знаходилася в межах нормативних значень.

Розроблений паштет має високу харчову і біологічну цінність, а завдяки пребіотичним властивостям може бути віднесений до категорії продуктів оздоровчого призначення.