

# ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОМІСТКИХ СМАЖЕНИХ КОВБАС

Ришканич Р., студент 3 курсу ННІХТ, Малярчук О., магістрант, 2 курс, ННІХТ  
Наукові керівники: Страшинський І.М., к.т.н., доцент, Гончаров Г.І., к.т.н., професор

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Згідно технічного регламенту “Вимоги щодо виробництва м'яса та м'ясних продуктів” виріб м'ясомісткий – харчовий продукт, у рецептурі якого знежиланого м'яса не менше ніж 15 відсотків або виготовлений із субпродуктів та (або) крові. У м'ясних продуктах у рецептурі передбачено використання знежиланого м'яса та (або) печінки, язиків не менше ніж 60 відсотків.

Виготовлення м'ясомістких продуктів спроможне задовольнити низьку купівельну спроможність населення України та наблизити рівень споживання м'яса, який згідно думки експертів відстає від раціональної норми на 36 % і складає 51,4 кг на особу.

Нами досліджено доцільність використання рослинної сировини у технології м'ясомістких смажених ковбас, зокрема білоквмісної сировини і харчових волокон.

Дефіцит харчового білка і унікальні властивості соєвих білків в поєднанні з економічною ефективністю їх застосування висунули ці білки на одне з перших місць серед замінників м'яса і білкових інгредієнтів при виробництві м'ясних продуктів [1]. Вміст у білку сої незамінних амінокислот – лізину, треоніну, лейцину, фенілаланіну — в 1,5 рази більший, валіну й ізолейцину — на 7%, триптофану — на 21%, ніж передбачено стандартом щодо якості білка ФАО ВООЗ. Соєві препарати забезпечують необхідний баланс азоту в організмі, слугують цінним джерелом глютаміну та аргініну, тим самим покращуючи білковий склад кінцевого продукту. У складі соєвого білка лімітованими є сірковмісні амінокислоти, СКОР яких складає 71 %, а також треонін (СКОР 90 %) і валін (СКОР 96 %).

Включення харчових волокон до складу м'ясних продуктів, перш за все, дозволяє знизити їх калорійність і збагатити дієтичними волокнами, поліпшити органолептичні показники, підвищити їх вихід [2]. Присутність гідроксильних (целюлоза, геміцелюлоза), фенольних (лігнін) і карбоксильних груп (геміцелюлоза, пектинові речовини) обумовлює їх здатність сорбувати воду та інші полярні молекули і іони. Тому для харчових волокон характерні високий рівень зв'язування вологи і жиру, іонообмінні та інші властивості, що визначають їх функціонально-технологічні та дієтичні якості.

Присутність у раціоні харчування харчових волокон сприяє нормалізації водно-сольового балансу в організмі, що є дуже

важливим при гіпертонічній хворобі, знижує рівень глюкози у сироватці крові хворих на діабет, затримує розвиток атеросклерозу, знімає біль у серці при напруженні, підвищує стійкість організму до навантажень. Експериментально встановлено, що пшеничні висівки, пектин, целюлоза, лігніни запобігають виникненню хімічно індукованих пухлин. Харчові волокна також виконують радіопротекторну дію, що в сучасних умовах є дуже актуально.

Нами визначено органолептичні показники і втрати маси при термообробці контрольного і дослідних м'ясомістких смажених ковбас, динаміку зміни окисних процесів у жировій фракції і активної кислотності в період зберігання.

### **Література**

1. <http://agroportal.ua/ua/news/zhivotnovodstvo/potreblenie-myasa-v-ukraine-otstaet-ot-ratsionalny-norm/>
2. С. Иванов, В. Пасичный, И. Страшинский, А. Маринин, О. Фурсик, В. Крепак Полуфабрикаты из мяса индейки с использованием текстуроформирующих наполнителей Стаття. ISSN 1392-0227. MAISTO CHEMIJA IR TECHNOLOGIJA. 2014. T. 48, Nr. 2. p.25-33.