

## 12. Виготовлення січених напівфабрикатів збалансованих продуктами перероблення зернових

Галина Мехед, Таїса Гончаренко, Оксана Топчій

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Сучасні тенденції в харчуванні населення зумовлюють потребу у м'ясопродуктах оптимальної енергетичної цінності з обмеженим вмістом жиру, підвищеним рівнем білка, наявністю речовин, які покращують засвоєння їжі. Одним з перспективних сировинних ресурсів, що містить комплекс біологічно активних речовин [1, 2, 3], і може забезпечити вище перераховані умови є продукти перероблення зернових, а саме: льону, вівса, рису, ячменю.

**Матеріали і методи.** Інформаційною базою дослідження слугують роботи зарубіжних та вітчизняних науковців, статистичні матеріали опубліковані в періодичних виданнях, патентній базі та медичних дослідженнях.

**Результати.** Біологічна цінність продуктів переробки зернових зумовлена вмістом у них білкових азотистих сполук, вуглеводів, ліпідів, мінеральних солей, вітамінів, органічних кислот, ферментів і мікроелементів. Значна кількість білку, що міститься в продуктах переробки льону, рису, вівсу та ячменю, дозволяє використовувати даний продукт як добавку у м'ясні вироби для підвищення харчової цінності продукту. Білки продуктів переробки зернових мають досить збалансований амінокислотний склад. Його повноцінність характеризується адекватним вмістом незамінних амінокислот, достатнім для підтримки роботи організму. Дослідження білкових продуктів отриманих при переробленні ячмінного, рисового, вівсяного та лляного зерн, викликає зацікавленість завдяки їх функціональних властивостей: вологоутримуючої, жирутримуючої та емульгуючої здатності, що сприятиме підвищенню пластичності фаршу, особливо в разі використання у рецептурах січених напівфабрикатів.

На основі аналізу літературних джерел [4, 5], та особистих досліджень доведено можливість розширення асортименту та удосконалення технології січених напівфабрикатів за рахунок використання продуктів переробки зернових, таких як льон, овес, рис та ячмінь; визначено оптимальну кількість для внесення у січені напівфабрикати, що складає 20-25% в гідратованому стані (гідромодуль 1:3 – 1:4). Досліджено органолептичні, функціонально-технологічні показники, хімічний, амінокислотний склад та біологічну цінність готових виробів. В результаті мікробіологічних досліджень визначено, що всі показники знаходяться в межах норми і підтверджує безпечність продукту.

**Висновок.** В результаті досліджень встановлено, що використання продуктів переробки зернових при виробництві січених напівфабрикатів дозволяє не лише покращити їх смакові властивості, але й створити продукт, який краще засвоюється організмом.

### Література

1. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3282/1/64.pdf>
2. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/1111/3/11.05.pdf>
3. <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/26901>
4. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22149>
5. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12521>