

УДК: 637.521:[637.143.2+635.41

Чернюшок О.А., к.т.н., **Пасічний В.М.**, д.т.н.,

Шевченко І. Ю. магістр, **Бірюк Ю.В.** студентка 3 курсу

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

4. РОЗРОБЛЕННЯ НАПВФАБРИКАТИВ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ ДОБАВОК ТА МОЛОЧНИХ БІЛКІВ

Вступ. В останні роки створення м'ясопродуктів на основі сполучення м'ясної і рослинної сировини набуло широкого поширення. Сучасні харчові технології дають змогу моделювати та проектувати технологічні процеси та споживчі властивості готової продукції. Розробка технологій м'ясних продуктів, що містять рослинні наповнювачі, дає змогу розширювати асортимент продукції цільового призначення з регульованим складом білків, жирів, біологічно активних компонентів для різних видів харчування, з урахуванням вікових, індивідуальних потреб та соціального попиту [1].

У сучасних умовах недостачі білків та мікроелементів, а також підвищення цін на м'ясну сировину, актуальним залишається питання удосконалення технології м'ясних виробів, що дають змогу покращити їх якість. У м'ясній галузі застосування сухої сироватки

молочної широко розповсюджене, адже вона має функціонально-технологічні характеристики, подібні до м'ясної сировини та дозволяє частково замінити чи збагатити готовий продукт.

Даний процес проводять з метою оптимізації біологічної та харчової цінності продукту, покращення його структури та смако-ароматичних властивостей [2].

Актуальність теми. Аналіз останніх досліджень і публікацій свідчить про стійкий інтерес фахівців галузі до розвитку теоретичних основ і практичних аспектів розроблення нової м'ясної продукції з залученням до її складу різних добавок полісахаридної та білкової природи з метою більш повної реалізації функціонально-технологічних властивостей основної сировини та збагачення кінцевої продукції харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами. При виробництві функціональних м'ясних і молочних продуктів часто використовують рослинну сировину та молочні білки [2, 3, 4].

Визначення функціонально-технологічної ролі окремих компонентів рецептур м'ясних виробів та проведений аналіз технологій напівфабрикатів дав змогу зробити висновки, що актуальним є залучення до їх складу сировини рослинного походження та молочних білків.

Результати та обговорення. Розроблена рецептура напівфабрикатів з використанням сухої молочної сироватки збагаченої Mg та Mn і шпинату. В порівнянні з класичною рецептурою відрізняється покращеними органолептичними показниками, а саме консистенція фаршу стає більш ніжною і має приємний колір.

Під час проведення експерименту було розроблено рецептури фаршів, до яких входили такі компоненти: свинина жилована напівжирна, м'ясо куряче одностороннє, цибуля ріпчаста свіжа, суха молочна сироватка збагачена Mg та Mn, шпинат.

Внесення у фарш напівфабрикату сухої молочної сироватки, яка має здатність добре зв'язувати вологу, отримали однорідну консистенцію в середині фаршу. Проведено комплекс експериментальних досліджень з вивчення властивостей сухої молочної сироватки збагаченої Mg та Mn та шпинату. Отримані у ході дослідження експериментальні дані та їх аналіз дають змогу стверджувати, що дані компоненти є перспективною сировиною для виготовлення м'ясної продукції [5].

Висновок. Після проведення досліджень можна зробити висновки, що у технології приготування м'ясних напівфабрикатів доцільно використовувати нові продукти з метою удосконалення технології та розширення асортименту. Адже, за рахунок внесення сухої молочної сироватки збагаченої Mg та Mn та шпинату отримано новий продукт з пікантним смаком та підвищеним вмістом мікроелементів.

Література

1. Разработка методологии создания рецептур мясных продуктов с учетом взаимодействия компонентов [Текст] // Мясные технологии. – 2006. – № 4. – С. 52–54.
2. Чернюшок, О. А. Удосконалення технології напоїв із сироватки молочної, обробленої електроіскровими розрядами : автореф. дис.канд. тех. наук : спец. 05.18.04 «Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів» / Чернюшок Ольга Анатоліївна; НУХТ. - К., 2015. - 25 с.
3. Кочубей-Литвиненко, О. В. Електрофізичний спосіб збагачення сухої молочної сироватки мінеральними елементами / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2017. – Т. 19, № 75. – С. 115–119.
4. Pasichnyi, V., Yushchenko, N., Mykoliv, I., & Kuzmyk, U. (2015). Structure stabilization of fermented-milk pastes. *Ukrainian Food Journal*, 4(3), 431-439.
4. Кочубей-Литвиненко, О. В. Нові підходи до мікроелементного збагачення сухих концентратів із молочної сироватки / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 1. – С. 176–185.