

М'ЯСО-РОСЛИННІ КОНСЕРВИ ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ

Світлана Бажай-Жежерун, Тетяна Романовська, Олена Дячук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Проблема поліпшення структури харчування населення, якості та безпеки харчових продуктів є однією із найважливіших як в Україні, так і в інших прогресивних країнах. Наразі у м'ясопереробній галузі перспективним є напрямок розширення спектру готових до вживання м'ясних продуктів. Найчастіше це консерви із м'яса та м'ясорослинні – каші з м'ясом.

М'ясо та продукти його перероблення є важливими незамінними компонентами харчового раціону, які забезпечують фізіологічні потреби організму людини, є основним джерелом повноцінних білків, мінеральних речовин, насичених і поліненасичених жирних кислот, вітамінів тощо. Розширення асортименту продукції на м'ясній основі, зокрема консервного виробництва, орієнтованого на вітчизняну сировинну базу, є одним з перспективних шляхів підвищення їх конкурентоспроможності на споживчому ринку.

Актуальним питанням є розроблення та впровадження у виробництво комбінованих м'ясних продуктів оздоровчого спрямування, які поєднують традиційні споживчі властивості, а також передбачають застосування не лише повноцінної білковмісної тваринної сировини, але й компонентів рослинного та мікробіологічного походження [1].

Матеріали та методи. Об'єктом дослідження є м'ясо-рослинні консерви з додаванням біоактивованого нуту.

До комплексу технологічних показників, які визначають якість м'ясо-рослинних консервів, відносять органолептичні показники. Органолептичні показники визначали описовим методом у такій послідовності: зовнішній вигляд, колір, запах, смак і консистенція у холодному та підігрітому вигляді. Консистенцію визначали за зовнішнім виглядом та розжовуванням. При оцінці консистенції враховували соковитість, щільність, розсипчастість, м'якість, однорідність.

Результати та обговорення.

Нут є цінною зернобобовою культурою, вміст білка у якій складає 20-28 %. Регулярне споживання бобів нуту чи продуктів його перероблення сприяє зниженню рівня холестерину в крові та зменшує ризик серцевих нападів, оскільки нут містить значну кількість фолієвої кислоти та магнію [2].

Ми розробили ряд рецептур м'ясо-рослинних консервів, з використанням яловичини першої категорії та біоактивованого нуту; складниками рецептури також є кунжут, цибуля, топлений жир, сіль, спеції.

Термічне оброблення консервів здійснювали методом стерилізації у скляній тарі у воді з водяним протитиском.

Основною перевагою органолептичного аналізу як методу оцінки якості продукції є можливість відносно швидкого визначення придатності продукту до споживання. Такі показники, як колір м'яса та рослинних компонентів, смак, запах, консистенція дають загальне уявлення про продукт і вказують на правильний вибір основних інгредієнтів та їх співвідношення.

Органолептичні показники м'ясо-рослинних консервів визначали під час огляду і куштування зразка згідно з вимогами стандарту ДСТУ 4607:2006 [3].

Нами було проведено органолептичну оцінку п'яти зразків консервів, виготовлених за різними рецептурами. Вміст біоактивованого нуту складав 20-25 %.

За визначеними органолептичними показниками: зовнішній вигляд, запах, смак, колір м'яса, консистенція – усі зразки відповідали нормативно-технічній документації. Смак і запах продуктів – властиві вареному нуту, поєднаному з м'ясним компонентом, приємний аромат прянощів, без стороннього присмаку та запаху. Колір вареного нуту від світло сірого до коричневого, нут добре проварений, розсипчастий; шматочки м'яса, розміром 12-15 мм, сірого кольору з коричневим відтінками різної інтенсивності. М'ясо нежорстке, під час обережного виймання з банки шматочки м'яса не розпадаються. Консерви зі збільшеним вмістом нуту мали більш сипку консистенцію, м'який смак та давали цілком швидке насичення. Додавання кунжуту до рецептурного складу сприяло поліпшенню органолептичних показників продукту та підвищенню вмісту функціональних інгредієнтів.

У результаті проведеної органолептичної оцінки м'ясо-рослинних консервів встановлено, що використання біоактивованого нуту сприяє отриманню хороших органолептичних показників готового продукту.

Розраховано харчову цінність консервів. Вміст основних енергогенних речовин м'ясо-рослинних консервів складає: білків – 18-22 %, вуглеводів - 9-12 %, жирів – 13-16 %, енергетична цінність – 252-255 ккал.

Висновок. Використання біоактивованого нуту у технології м'ясо-рослинних консервів сприяє отриманню продукту з хорошими органолептичними показниками та високою харчовою цінністю.

Література.

1. Пасічний В. М. Перспективні напрямки виробництва м'ясних та м'ясо-рослинних напівфабрикатів / Мясное дело. -2007.- № 9. - С. 10.
2. O'Toole N., Stoddard F.L., O'Brien L. Screening of chickpeas for adaptation to autumn sowing // J. Agron. and Crop Sci. — 2001. – Vol. 186, № 3. — P. 193—207.
3. Консерви м'ясорослинні каші з м' ясом. Загальні технічні умови ДСТУ 4607:2006. – Київ: Держспоживстандарт України. – 2007. - 12 с.