

## 26. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТУ ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

О.І. Гашук, О.Є. Москалюк, І. Медяник

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Стан харчування в значній мірі визначає здоров'я людини в широкому сенсі цього слова, забезпечуючи оптимальний розвиток організму, повноцінну репродуктивну функцію, адаптаційні можливості, а також тривалість активної працездатності і життя. На думку дослідників, дефекти харчування є головним «патогеном» в сучасному людському суспільстві, що обумовлено чотирма типами порушень: недостатнє харчування, надмірне харчування, неповноцінне харчування і вживання в їжу хімічно забруднених продуктів. Використання рослинної сировини у виробництві м'ясних продуктів дозволяє не тільки збагатити їх функціональними інгредієнтами, підвищити засвоюваність, а й отримати продукти, що відповідають фізіологічним нормам харчування.

Метою роботи є наукове обґрунтування та удосконалення технології м'ясного паштету для спеціального харчування з використанням сировини тваринного і рослинного походження, що володіє дієтичними властивостями.

Основною сировиною для м'ясного паштету було обрано м'ясо птиці і куряча печінка. З метою збагачення розробленого продукту  $\beta$ -каротином і харчовими волокнами, надання йому функціональних властивостей в рецептуру вносили гарбузовий сік та дієтичну добавку на основі клітковини ядер волоського горіха, що містить до 34 % білка, до 40 % вуглеводів, в тому числі 12,5 % харчових волокон, до 14 % жирів, а також вітаміни, макро- та мікроелементи, фосфоліпіди, ситостерини.

В складі жирів ядер волоського горіха представлені Омега-3 і Омега-6 поліненасичені жирні кислоти, які не виробляються людським організмом. Ці кислоти приймають активну участь в обміні речовин в організмі людини, впливають на концентрацію холестерину в крові, виводячи її надлишок, таким

чином покращують жировий обмін, зміцнюють стінки кровоносних судин, запобігають розвитку атеросклерозу. Серед вітамінів слід виділити такі, як  $\beta$ -каротин, вітаміни Е, С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>. В клітковині ядер волоського горіха містяться макроелементи: калій, кальцій, магній, натрій, сірка, фосфор, хлор.

Гарбузовий сік містить (%): білки - 0,5, моно- та дисахариди - 12,1, клітковину - 0,2, органічні кислоти - 0,1. У гарбузовому соку присутні вітаміни (мг/100 г): В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, С,  $\beta$ -каротин. Вживання гарбузового соку покращує роботу шлунково-кишкового тракту, сприяє жовчовиділенню, нормалізує обмін речовин, знижує рівень холестерину у крові, підвищує імунітет та рекомендується для профілактики хронічних нефритів, при гіпертонії, діабеті, надлишковій масі тіла та ожирінні, при серцево-судинних захворюваннях.

М'ясна сировина є джерелом залізовмісних білків; має високу харчову цінність; більше половини ліпідів курячої печінки припадає на частку фосфатидів, решта – на частку нейтральних жирів. Куряча печінка багата фолієвою кислотою, користь якої в розвитку і підтримці кров'яних і імунних систем. Застосування рослинної сировини у виробництві м'ясних продуктів дозволяє не тільки збагатити їх функціональними інгредієнтами, підвищити їх засвоюваність, а й отримати продукти, що відповідають фізіологічним нормам харчування.

### **Список літератури**

1. Я.О. Митрофанова, Д.В. Карпенко, О.І. Гащук, О.Є. Москалюк. Розроблення паштетів з функціональними інгредієнтами для оздоровчого харчування//Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Технічні науки. Серія «Харчові технології» Том 18, № 1 (65) Частина 4, 2016, С. 92-96.

2. Тюрікова І.С., Ярошенко Т.В. Використання волоського горіха в технології смузі//Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнародна науково-практична конференція, 19 травня 2016 р: [тези у 2-х ч.]– Харків: ХДУХТ, 2016. – Ч. 1, С. 81-83.