

17. Використання насіння олієвмісних культур у технології м'ясопродуктів

Ігор Страшинський, Катерина Кукушкіна

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

На сьогодні перед вітчизняними підприємствами харчової промисловості стоїть ряд завдань, які зумовлені низькою поживною цінністю харчових продуктів. Одним із способів вирішення цієї проблеми є використання насіння олієвмісних культур. Для привабливості і зацікавленості такими продуктами споживача, вони повинні мати високі органолептичні характеристики та бути конкурентоспроможними на ринку серед традиційного харчування.

Перспективність використання рослинної сировини для розробки нових рецептур м'ясопродуктів визначається його хімічним складом. В якості рослинних інгредієнтів використовують насіння олієвмісних культур. За вмістом білка насіння олійних культур не відрізняються від м'ясної сировини і його можна розглядати як джерело рослинних білків.

У світовій практиці одним із поширених способів коригування складу м'ясних виробів стало комбінування м'ясної сировини з компонентами рослинного походження. Вони містять унікальний комплекс найважливіших поживних речовин і різноманітних компонентів лікувально-профілактичної дії: високий вміст рослинного білка, ненасичених жирних кислот, багатий мінеральний і вітамінний склад. Використання рослинної сировини, що є природним концентратом есенціальних нутрієнтів, дозволяє досягати ефекту синергізму і значного збільшення терапевтичного ефекту від вживання комбінованого м'ясного виробу на відміну від аналогічних виробів, збагачених синтетичними біологічно активними речовинами.

Перспективним напрямком створення комбінованих харчових продуктів є використання нетрадиційної місцевої сировини, яка є джерелом біологічно-активних речовин і адаптована до раціону вітчизняних споживачів. Насіння гарбуза використовується для виробництва комбінованих продуктів з великим вмістом жирних масел до 40%, ефірних олій, фітостерину, смолистих речовин, органічних кислот, вітамінів С і В₁ до 0,2%, каротинів до 20%. Гарбузова олія містить високий вміст омега-6 і омега-9 жирних кислот, також лінолеву кислоту (60-64%) і олеїнову (16-20%). Така олія містить дуже багато вітаміну А, Е, вітамінів групи В, рідкісного вітаміну Т і понад п'ятдесят мікро- і макроелементів.

У виробництві м'ясних продуктів використовують як джерело пектину та вітамінів і мінералів насіння соняшника. Біологічна цінність насіння вище, ніж цінність яєць або м'яса, а ось перетравлюються і засвоюються воно набагато легше. У білках насіння міститься безліч незамінних амінокислот, що забезпечують нормальний жировий обмін в організмі. У ньому є дубильні речовини, каротиноїди, фітин, лимонна і винна кислота, вуглеводи, дуже багато ненасичених жирних кислот – лінолевої, пальмітинової, олеїнової, стеаринової, арахідонової та інших. Вітаміну D в насінні соняшника більше, ніж в жирі печінки тріски, речовини, що містяться в ньому, покращують стан шкіри і слизових оболонок, приводять у норму їх кислотно-лужний баланс.

Використання насіння олієвмісних культур дозволить замінити частину тваринної сировини, збагатити м'ясопродукти ненасиченими жирними кислотами, зменшити рівень холестерину, що наявний в м'ясній сировині, знизити калорійність та додатково збагатити мінеральними речовинами готові вироби.