

введення дозволить збагатити продукт комплексом біологічно активних речовин, а також надати масляним пастам оригінального смаку та аромату та приємного бузкового кольору.

Обґрунтовано спосіб та визначено технологічні параметри підготовки порошку чорниці – у гідратованому на основі знежиреного молока вигляді (співвідношення 1:7).

Визначено раціональний вміст порошку чорниці в масляній пасті – 3-5 % та режими його підготовки за температури – (40 ± 5) °С і тривалості процесу 10-15 хв.

Список літератури

1. Турчина Т. Фізико-хімічний склад і структуруюча здатність рослинних матеріалів розпилювального сушіння / Т. Турчина // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 5. – С. 17-19.

2. Румянцева Г. Н. Влияние микробных ферментов на процесс получения пищевых волокон из растительного сырья / Г. Н. Румянцева, С. В. Макурина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. – № 8. – С. 48.

УДК637.07

71. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСОПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ КРОВІ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН

В.Л. Штельмах, І.М. Страшинський, Є.О. Ковтун

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Актуальними проблемами харчування населення України є дефіцит білку, нестача нутрієнтів (мінеральних речовин, вітамінів, поліненасичених жирних кислот тощо), незбалансованість раціону за основними харчовими речовинами та енергією. Однією з найпоширеніших патологій сучасного людства є дефіцит заліза в харчуванні населення. Згідно даних ВООЗ нестача заліза спостерігається у більш ніж 1,5 млрд людей, в тому числі близько 500 млн

страдає залізодефіцитною анемією.

Кров сільськогосподарських тварин і продукти її переробки є унікальним джерелом есенціальних і біологічно активних речовин, виходячи із вмісту органічного заліза та білків, кількісно і якісно адекватних білкам м'язової тканини і крові живих організмів, в тому числі людини.

Кров – складна гетерогенна система, яка характеризується наявністю низки важливих хімічних компонентів, включаючи біологічно активні (органічне залізо, засвоювані білки, ферменти тощо). За життя в кров живих організмів потрапляють різні продукти тканинного обміну, кисень, а також поживні речовини. В функціонально-біологічному та функціонально-технологічному аспектах білкові компоненти відіграють найважливішу роль, так як на частку білків в крові припадає близько 18-21%. Білки крові добре вивчені і відомості про них представлені в літературі. За вмістом білка кров практично не відрізняється від м'яса і містить лише на 10-15% більше води. При цьому в клітинах міститься 2/3 всіх білків крові.

За кордоном (в Угорщині, США, Англії, Німеччині) кров використовують у виробництві ковбас з круп'яними добавками, пудингів, супів, а також м'ясних холодців, паштетів, виробів з печінки.

Зарубіжні фахівці вважають за краще використовувати свинячу кров, так як вона має більш світле забарвлення.

У Данії виробляють сосиски Віденські і Сервелатні, а також ліверний паштет з кров'яної емульсією з формених елементів в кількості 18 ÷ 13%, 15 і 10% відповідно. У США відомі рецептури кров'яних ковбас, виготовлення яких передбачає використання концентрату формених елементів. Концентрат легко розчинний у воді і містить до 90% білка. В Японії розроблена кров'яна ковбаса, до складу якої входить 4% свинячої крові.

Там же виробляють кров'яний пудинг. Із плазми виготовляють паштетні консерви. Розроблено рецептури приготування биточків з яловичого фаршу, що містить білки крові ВРХ.

Частину м'язових білків в складі яловичого фаршу заміняли білками плазми крові або білками еритроцитів. Готові битки відрізнялися більш

високим вмістом добре засвоюваного заліза.

Відомий спосіб отримання штучної ікри з використанням замість білків молока білків крові, що зареєстровано патентом Великобританії (№ 1513854).

З метою розширення можливостей використання формених елементів крові на харчові цілі закордонними фахівцями запропонована технологія отримання гідролізату методом ферментної обробки для виробництва білково-жирових емульсій – джерела білків і кольороутворювача для харчових систем.

Вміст в крові комплексу всіх речовин, необхідних для нормальної життєдіяльності організму, вказує на можливість її використання в якості не тільки харчової сировини, але і цінної сировини для виробництва лікувально-профілактичного харчування та продуктів функціонального призначення.

Список літератури

1. Файвишевский М.Л. Нетрадиционные технологии переработки и использования пищевой крови убойных животных Все о мясе, № 1, 2006, с. 14-17.

2. Пасічний В.М., Сабадаш П.М., Жук І.З., Кремешна І.В. Білково-жирова емульсія з кров'ю. Декларативний патент України №70714 А Бюл № 10 від 15.10.2004.

УДК 637.247

72. ВИКОРИСТАННЯ ТА КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ МАСЛЯНКИ

А. В. Семенюк, О. І. Семенова

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

В даний час багато уваги приділяється більш повному та раціональному використанню всіх різних частин молока в ході його промислової переробки.

До вторинної молочної сировини належить - знежирене молоко, казеїн, маслянка, сироватка та ін. Значне місце займає маслянка.

Маслянка – це велика кількість біологічно активних речовин – фосфоліпідів, що мають в своєму складі 22 жирні кислоти, такі як