

56. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ СОНЯШНИКА В М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ

О.Є. Москалюк, О.І. Гашук, Д. О. Дерій, Н.І. Калінін,

А. О. Лініченко, В.Ю. Мохорт

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

Вступ. Продукти функціонального харчування можуть бути названі як продукти здорового харчування, продукти позитивного харчування, фізіологічно важливі продукти. До них відносяться продукти масового споживання, які мають вигляд традиційної їжі та призначені для харчування у складі звичайного раціону, але, на відміну від продуктів масового споживання, містять функціональні інгредієнти, що надають позитивну дію на окремі функції організму чи організм у цілому. Основними відмітними ознаками функціональних харчових продуктів є: харчова цінність, смакові якості, фізіологічний вплив на організм. Ці вимоги повинні належати до продукту в цілому, а не окремим інгредієнтам, що входять до його складу.

Результати та обговорення. При розробці рецептур м'ясних продуктів були використані окрім сировини тваринного походження рослинні компоненти, такі як клітковина та шрот насіння соняшника.

М'ясо птиці засвоюється на 94-96%, жирова тканина (5,2%) характеризується великою кількістю поліненасичених жирних кислот. Печінка містить залізовмісні білки - ферин і феритин, які служать джерелом заліза для синтезу гемоглобіну. Печінка багата азотистими екстрактивними речовинами, а також вітамінами і мінеральними речовинами. Особливо велику кількість вона містить холіну, біотину, вітаміну А (50 мг%), С (25-40 мг%), ніацину, а також включає всі вітаміни групи В. З урахуванням хімічного складу печінка широко використовується в лікувальному харчуванні при анемії, променевої хворобі, загальному ослабленні і зниженій кровотворній здатності організму.

Ядро соняшнику – це створений природою осередок для зберігання рослинної

олії та легкозасвоюваного білка. Традиційне перероблення соняшнику на олію і кормовий шрот реалізує спрощену технологію пресування ядра насіння.

Шрот містить виключно цінні для харчування людини складові (насамперед рослинний легкозасвоюваний білок). Тому безпосереднє використання в харчуванні натурального ядра дозволяє поряд з маслом і білком споживати біологічно активні сполуки. Навіть порівняно з іншими цінними продуктами, такими як різні види горіхів і насіння, ядро соняшника відрізняється підвищеним вмістом деяких ключових нутрієнтів: фолієвої кислоти, вітаміну Е, селену. Поживність 100 г ядра складає приблизно 570 ккал; знежиреного ядра – 450 ккал.

Висновок. З урахуванням вищенаведених матеріалів можна зробити висновок про доцільність вивчення функціонально-технологічних властивостей білків із насіння соняшника та їх застосування в м'ясних продуктах.

Список літератури

1. Гащук О.І., Москалюк О.Є., Медяник І. Удосконалення технології паштету для спеціального харчування Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів ІХ-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ НУХТ, 2021 р., с.194.

2. О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, Я.О. Митрофанова, Д.В. Карпенко 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.

3. Гащук О.І., Москалюк О.Є., Головачко В.. Моделювання рецептури м'ясного паштету для спеціального харчування. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів ІХ-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10 листопада 2021 р., м. Київ НУХТ, 2021 р., с.210.