

**86. ВИКОРИСТАННЯ ВІВСЯНОГО БОРОШНА ТА СУХОЇ ДЕМІНЕРАЛІЗОВАНОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ФОРТИФІКОВАНОЇ МАГНІЄМ ТА МАНГАНОМ У ТЕХНОЛОГІЇ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ****Чернюшок О.А., к.т.н., доцент, Бірюк Ю.В., здобувачка ОС "магістра"***Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

У даний час м'ясопереробна промисловість набуває актуальності у вирішенні проблеми забезпечення населення якісними та біологічно повноцінними продуктами харчування.

Для нормальної життєдіяльності і засвоєння їжі людський організм повинен отримувати усі поживні речовини у певних співвідношеннях.

Найбільш актуальними проблемами є дефіцит білку, нестача мікронутрієнтів (вітамінів, мінеральних речовин, поліненасичених жирних кислот тощо), незбалансованість раціону за основними харчовими речовинами та енергією. Промислове виробництво продуктів здорового харчування неможливо без використання харчових функціональних інгредієнтів та збагачувачів.

Одним зі шляхів розробки фортифікованих м'ясних продуктів підвищеної харчової цінності є використання у їхньому виробництві нетрадиційної сировини, ресурсів, що містять рослинні та молочні білки.

Овес – один з найбільш поживних злаків, має високий вміст білка і волокон. За амінокислотним складом вівсяне борошно є повноцінним продуктом, найближчим до цінного м'язового білка. У вівсяному борошні зосереджено багато легкозасвоюваних вуглеводів.

За рахунок великої кількості клітковини – борошно здатне виконувати функцію пребіотика, видаляє, токсини і шлаки; стабілізує мікрофлору, активізує діяльність кишкового тракту; стримує розвиток патогенної інфекції; покращує процеси метаболізму в організмі; регулює рівень цукру і шкідливого холестерину в крові [1].

Під час виробництва м'ясних продуктів дозволяється застосовувати білки, які дають можливість цілком замінити м'ясну сировину, тим самим поліпшити структуру продуктів та їх органолептичні характеристики.

Ідеальним джерелом даних мікроелементів, є суха демінералізована молочна сироватка фортифікована Магнієм та Манганом, яка має високий вміст білку, вітамінів та мікроелементів. Mg та Mn необхідні для нормального функціонування організму людини. Значення Магнію в життєдіяльності проявляється в тому, що він є універсальним регулятором біохімічних і фізіологічних процесів в організмі, беручи участь у різноманітних метаболічних процесах. Магній корисний для метаболізму у людському організмі кальцію, фосфору, натрію, калію та вітаміну С [2].

Отже, використання нетрадиційної сировини, зокрема молочної сироватки, з урахуванням її функціонально-технологічних характеристик при виробництві м'ясних продуктів, здатне не тільки розширити асортимент продукції, але й мати позитивний вплив на організм та здоров'я споживачів [3].

**Література**

1. Ощипок І. М. Використання нових харчових добавок з рослинної сировини у харчовій промисловості / І.М. Ощипок. // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товаровознавства. – 2015. – №15. – С. 77–81.

2. Чернюшок, О. А. Використання сухої демінералізованої молочної сироватки збагаченої магнієм та марганцем у виробництві січених напівфабрикатів / О.А. Чернюшок, О.В. Кочубей-Литвиненко // Аграрна наука та харчові технології : збірник наукових праць. – В. : ВНАУ, 2018. – В. 2(101). – С. 180-187.

3. Пасічний, В. М., & Мороз, О. О. Захандревич ОА Дослідження характеристик м'ясних фаршів з використанням в процесі посолу молочної сироватки та сухого молока. *Науковий вісник ЛНУВМТ ім. С. З Гжицького*, 10(2), 37.