

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Використання рослинних олій у рецептурах м'ясних паштетів

Є.О. Котляр, П.В. Івашук, І.О. Гримайло, О.А. Топчій
Національний університет харчових технологій

Актуальна проблема сьогодення – створення продуктів харчування з підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Не є виключенням і паштетна продукція. Технологія виробництва паштетів передбачає використання різноманітних за своїми властивостями видів сировини тваринного і рослинного походження, що визначає різноманіття застосовуваних способів обробки. Комбінуючи варіння, бланшування, пасерування, обсмажування, гомогенізацію та інші види термічного і механічного впливів, отримують ніжний однорідний продукт пастоподібної консистенції, що відрізняється приємним смаком, запахом і кольором [1].

Одним з перспективних напрямків досліджень є удосконалення технологій і розробка рецептур паштетів з додаванням рослинних жирів підвищеної біологічної цінності, з метою покращення збалансованості амінокислотного та жирнокислотного складів, якісних характеристик готової продукції та підвищення засвоюваності, а також розширення асортименту паштетів.

Однією з переваг використання рослинних жирів у виробництві паштетів є великий вміст в них поліненасичених ω -3, ω -6 жирних кислот, які виконують ряд суттєвих функцій в організмі.

Основною сировиною ми обрали м'ясо птиці, зокрема, куряче та індиче, не тільки в зв'язку з тим, що воно являється дієтичною та відносно дешевою сировиною, а також й тому, що цей сегмент ринку найбільший в Україні і постійно розширюється. А в якості джерела екзогенних біоантиоксидантів ми використали лляну, гарбузову, соняшникову олії та олію волоського горіха.

Проаналізувавши жирнокислотний склад обраних олій нами було виявлено, що найбільш оптимальними за вмістом ω -3 жирних кислот є лляна олія, а за вмістом ω -6 жирних кислот перевагу мають соняшникова, гарбузова і горіхова олії. Порівняльний аналіз вмісту компонентів у різних рослинних оліях, дозволяє зробити висновок, що соняшникова, лляна, гарбузова і горіхова олії володіють найбільш сприятливими для заміни тваринних жирів властивостями.

На основі проведеного аналізу, було запропоновано рецептури паштетів з використанням рослинних олій підвищеної біологічної цінності. Вибране співвідношення компонентів забезпечує отримання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними показниками та зі збалансованим хімічним, жирнокислотним і амінокислотним складом.

Література

1. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. // Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок. – Київ, 2003. – с. 322.