

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**82 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

13–14 квітня 2016 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2016

Зміст

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	7
2. Експертизи харчових продуктів.....	46
3.Товарознавство.....	79
4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	124
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	125
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	150
5. Технологія переробки зерна.....	176
6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	195
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	218
8. Технологія консервування.....	254
9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	286
9.1.Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	287
9.2.Технологія молока і молочних продуктів	315
9.3.Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	338
10. Біохімія та екологія харчових виробництв.....	369
11. Біотехнологія мікробного синтезу.....	392

Розширення асортименту м'ясо-рослинних консервів

Марія Бойченко, Анна Анісімова, Ігор Страшинський

Національний університет харчових технологій

Вступ. Певну частку в харчуванні населення займають консерви, що відрізняються зручністю в приготуванні і транспортуванні, мають високу енергетичну цінність та тривалий термін зберігання. Для організму людини м'ясо-рослинні консерви є важливим джерелом жиру і білкових речовин.

Матеріали та методи. На даний час великого значення набуває використання рослинних добавок у м'ясних продуктах, які містять в собі велику кількість поживних речовин, вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон, які впливають на процес травлення.

Результати та обговорення. У зв'язку із тенденцією зниження рівня життя населення ряду країн, а також зі значним дефіцитом білкових продуктів харчування виникає необхідність в розробці і створенні на основі сучасних технологій якісно нових продуктів харчування на рослинній основі, які б відрізнялися не тільки харчовими властивостями і стабільністю при зберіганні, але і доступністю всім верствам населення.

На сучасному етапі розвитку економіки в нашій країні все більш актуально стає необхідність реалізації питань, спрямованих на підвищення ефективності виробництва, з одночасним раціональним використанням сировинних ресурсів і поліпшенням якості м'ясопродуктів. Технологія м'ясних виробів в даний час виходить на якісно новий рівень на основі моделювання вихідних властивостей сировини, з метою виготовлення м'ясопродуктів, біологічна і харчова цінність яких найбільшою мірою відповідає потребам організму. Розширення асортименту таких виробів можна досягти створенням рецептур і технологій комбінованих продуктів на м'ясній основі. Пріоритетним напрямком науки є вдосконалення технології збагачення харчових продуктів макро- і мікронутрієнтами, та виробництво продукції з використанням нетрадиційних джерел сировини.

Білки гречаних і рисових круп переважно повноцінні, проте вони не збалансовані за вмістом лімітованих амінокислот (триптофану, лізину і метіоніну). Білки пшона і кукурудзяних круп за амінокислотним складом поступаються білкам гречаних та рисових. Бобові, зокрема горох, квасоля, соя, містять понад 20 % білка і значну кількість вуглеводів. При додаванні до консервів бобових готовий продукт збагачується рослинними білками, вуглеводами та мінеральними речовинами, що важливо при створенні продуктів збалансованого харчування. Макарони і макаронні вироби (вермішель, ріжки та ін.) використовують при виготовленні консервованих перших і других страв.

Для зниження калорійності і підвищення біологічної цінності м'ясні консерви доцільно збагачувати добавками рослинної сировини, до складу якої входить значна кількість біологічно активних речовин здатних підвищити фізіологічні функції організму людини і внести вклад в профілактику найбільш

розповсюджених захворювань, таких як ожиріння, патологія серцево-судинної системи, новоутворення, алергія тощо.

Висновки. Використання різноманітних білоквісних наповнювачів у виробництві м'ясо-рослинних консервів потребує не тільки врахування їх технологічної спрямованості, харчової і біологічної цінності, нормативних обмежень по використанню, а й загальної мікробіологічної стабільності даної сировини.