

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Національний університет біоресурсів
і природокористування України**

**Український навчально-науковий інститут якості
біоресурсів та безпеки життя НУБіП України**

**IV МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем
виробництва та переробки сировини, стандартизації
і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

**за підсумками
IV Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів**

СЕКЦІЯ 2

Інноваційні технології переробки продовольчої сировини

КИЇВ – 2014

УДК 664.934:637.142.2

К.М. Тягнибіда, студентка VI курсу

О.А. Чернюшок, асистент

Національний університет харчових технологій, м. Київ

МОЖЛИВІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ ПАШТЕТІВ

Натуральна молочна сироватка досить широко використовується при виготовленні хліба, хлібобулочних виробів, сироваткових напоїв, деяких м'ясних продуктів та ін. При цьому харчові продукти збагачуються її повноцінними компонентами, що покращує біологічні і смакові властивості готових виробів [1].

Сироватку молочну отримують при виробництві твердих та кисломолочних сирів, казеїну, кількість якої складає 75–80%. Цінність сироватки полягає у великій кількості молочного цукру – лактози, окрім того в сироватку переходять білки (альбумін, глобулін), мінеральні речовини молока (калій, кальцій, магній, фосфор), а також багато вітамінів (вітаміни групи В, вітамін А, С, Е, нікотинова кислота, холін та біотин)

Молочна сироватка сприяє виводити шлаки і зайву рідину з організму людини, а також розщеплювати шкідливі відкладення без шкоди для здоров'я.

Метою роботи є аналіз та дослідження можливих способів використання сироватки молочної при виготовленні різних харчових продуктів, зокрема паштетів.

Паштети є гомогенізованими продуктами у яких характерний ніжний делікатесний смак з переважним вмістом м'яса. Однорідна консистенція досягається спеціальними способами обробки сировини і підбором інгредієнтів рецептури.

Паштети мають значний попит у більшості населення. Ринок паштетної продукції є таким, що динамічно розвивається. Близько 80% паштетів, представлених на ринку, вітчизняного виробництва, серед яких печінкові паштети становлять 30%, м'ясні 29%, комбіновані 21%, а 20 % закордонного виробництва в асортименті.

Аналізуючи дані Держкомстату виявлено, що імпорт паштетів до України у лютому 2013 році склав 1006,1 т., а експорт паштетів того ж періоду – 49,6 т.

Серед асортименту паштетів, які реалізуються на ринку України, м'ясні паштети випускають вищого (Шинковий, Столичний, Дитячий) і першого (Ліверний, До сніданку, Український) сортів.

Паштети можна поділити на кілька груп: м'ясні з яловичини і свинини; субпродуктові: до складу яких входить печінка або субпродукти II категорії; із м'яса птиці, а також м'ясо-рослинні.

На паштети м'ясні затверджений національний стандарт України, який характеризує паштет, як виріб пастоподібної консистенції з фаршу, виготовленого з вареної та (або) сирі м'ясної сировини з додаванням жиру, запечений у металевій формі або підданий термічному обробленню та розфасуванню.

Сироватка молочна добре підходить для використання в м'ясній промисловості для покращення смаку кінцевих продуктів, придання аромату, покращення текстури, а також для покращення якості продуктів в цілому.

При виробництві паштетів під час досліджень ми використовували м'ясну сировину, сало, печінку, овочеву сировину (цибулю, моркву), молоко сухе знежирене, яєчні продукти, олію соняшникову рафіновану, суміш спецій та приправ, сіль кухонну, бульйон, сироватку молочну та воду.

Метою досліджень було виготовлення паштетів з частковою заміною бульйону та води на сироватку молочну у наступних співвідношеннях: 1:1, 1:0,5, 1:0,75.

Технологічна схема виготовлення паштетів включала наступні операції: приймання м'ясної сировини, жилювання та подрібнення на шматки, бланшування, охолодження, подрібнення на вовчку з додаванням компонентів, передбачених рецептурою, підготовку паштетної маси, обробку на колоїдному млині, фасовку на порції, термічну обробку, етикетування, охолодження, пакування, зберігання.

Термічне оброблення батонів м'ясних паштетів проводили у ванні з температурою води 80-85°C протягом 45 хвилин до досягнення температури в центрі батону 72°C. Запечені паштети: паштетну масу запікали протягом 2-3 годин в духових шафах. Температуру постійно підвищували до 90°C в першу годину запікання, до 120°C – в другу і 145°C – в третю годину. Запікання закінчили, коли температура в центрі паштету досягла 72°C.

Отже, отриманий паштет з додаванням сироватки молочної у співвідношенні 1:0,5 за органолептичною оцінкою отримав найбільшу кількість балів. Використання сироватки молочної у технології виготовлення паштетів не тільки покращує органолептичні показники та консистенцію, а в свою чергу і забезпечить покращання хімічного, підвищує біологічну цінність готового продукту при цьому збагачує паштети незамінними амінокислотами та мікроелементами, що містяться в сироватці молочній.

Література

1. Чернюшок О.А., Кочубей-Литвиненко О.В. Сироватка молочна-біологічно цінний продукт Харчова наука і технологія: – Одеса: 2011. – № 1 (14). – С. 40–42.

2. Страшинський І.М., Гончаров Г.І., Полешко Ю.С. Використання бобів нуту у технології м'ясних паштетів. Вісник Сумського національного аграрного університету 10(20),2012. - с. 137-139

3. Пасічний В.М. М'ясні паштети. Якість визначає технологія. Мясной бизнес №9, 2006.- с.80-81.