

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ

С.А. Бажай-Жежерун, О.Д. Дячук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Актуальним у м'ясопереробній галузі харчової промисловості України є напрям розроблення м'ясних і м'ясо-рослинних продуктів оздоровчого спрямування як для широкого кола споживачів, так і для спеціального призначення: харчування дітей, матерів-годувальниць, спортсменів, військовослужбовців тощо.

Застосування рослинної сировини при виробництві м'ясних консервів дозволяє підвищити їх функціональні властивості, поліпшити засвоюваність, отримати продукти, які відповідають основним фізіологічним нормам. Науковцями досліджено, що поєднання традиційних видів м'яса, зокрема свинини, з рослинною сировиною – протейном із насіння коноплі та соєвим ізолятом, у складі м'ясомісткої варено-копченої ковбаси, дає можливість виробляти повноцінні харчові продукти з високими якісними показниками [1].

Відмічено позитивні ефекти комбінування м'ясної та бобової сировини, зокрема нуту. Доведено, що використання борошна нуту у рецептурі ковбаси вареної «Донецька» сприяє підвищенню вологозв'язувальної та вологоутримувальної здатності модельних фаршевих систем [2].

У роботі розглянуто можливість включення до рецептури м'ясо-рослинних консервів біоактивованого нуту, що є джерелом рослинного білка, харчових волокон, вітамінів та мінеральних сполук.

Нами розроблено ряд рецептур м'ясо-рослинних консервів з використанням яловичини першої категорії та біоактивованого нуту. На основі даних літературного огляду та власних досліджень, встановлено що необхідний вміст спецій у рецептурі м'ясо-рослинних консервів складає 0,3 %, зокрема, перець чорний мелений та мускатний горіх мелений по 0,01 % а коріандр мелений – 0,28 %. Кількість солі складала 1,2 %. Вміст зазначених компонентів був не змінним в

усіх зразках рецептур. Вміст овочевої сировини – моркви та цибулі, а також кунжуту у рецептурах дослідних зразків, варіювали у межах 2,5...3,5 %. Встановлено, що оптимальний вміст біоактивованого нуту у консервах – 34...36 %, м'яса яловичини – 43...45 %, яловичого жиру – 10...11 %.

Термічне оброблення консервів здійснювали методом стерилізації у скляній тарі у воді з водяним протитиском.

Фізико-хімічні і органолептичні показники якості м'ясо-рослинних консервів визначали за загальноприйнятими методиками та під час огляду і куштування зразка згідно з вимогами стандарту ДСТУ 4607:2006 [3].

За визначеними органолептичними показниками: зовнішній вигляд, запах, смак, колір м'яса, консистенція – усі зразки відповідали нормативно-технічній документації. Консерви зі збільшеним вмістом нуту мали більш сипку консистенцію, м'який смак та давали цілком швидке насичення. Додавання кунжуту до рецептурного складу сприяло поліпшенню органолептичних показників продукту та підвищенню вмісту функціональних інгредієнтів.

Встановлено, що за фізико-хімічними показниками м'ясо-рослинні консерви з біоактивованим нутом повністю відповідають встановленим нормам.

Розраховано харчову цінність консервів. Вміст основних енергогенних речовин м'ясо-рослинних консервів складає: білків – 18..22 %, вуглеводів – 9...12 %, жирів – 13...16 %, енергетична цінність – 252...255 ккал.

Результати експериментальних досліджень свідчать про доцільність використання біоактивованого нуту для виробництва м'ясо-рослинних консервів.

Розроблені м'ясо-рослинні консерви є продуктом оздоровчого спрямування.

Список літератури

1. Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. М., Ревенко Р. С. Білоквісна сировина регіонального виробництва в технології м'ясомісткої варено-копченої ковбаси // Технічні науки та технології. №2(16). 2019. С.145-153.
2. Холодова О. Вплив добавки нуту на формування реологічних властивостей фаршу для виготовлення ковбаси вареної // Товари і ринки. 2010. №1. С.146-151.

3. Консерви м'ясо-рослинні каші з м'ясом. Загальні технічні умови ДСТУ 4607:2006. Київ: Держспоживстандарт України. 2007. 12 с.