

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

Нетрадиційна рослинна сировина як складова м'ясних виробів

Г.І. Гончаров, І.М. Страшинський, Д.Г. Заворицька
Національний університет харчових технологій

На сьогодні розв'язання проблеми здорового харчування є найважливішим та актуальним державним завданням, яке пов'язане із соціальною стабільністю в суспільстві і здоров'я населення. Згідно з сучасними науковими досягненнями форма харчування людини третього тисячоліття передбачає використання у харчуванні функціональних харчових продуктів.

Проблема використання рослинних білків для харчування людей активно вирішується в ряді розвинених країн Європи, Азії, Америки, де перевагу надають високо протеїновим інгредієнтам.

Важливим резервом у вирішенні дефіциту білка можуть бути мало поширені високобілкові культури, які мають високий вміст незамінних амінокислот.

Цим вимогам відповідають ягоди тибецького барбарису, які володіють унікальним складом поживних речовин, вітамінів та амінокислот. В своєму складі вони містять такий набір поживних речовин: 18 амінокислот (з яких 8 незамінні), більше 20 мінеральних речовин (калій, натрій, кальцій, магній, залізо, мідь, марганець, цинк тощо), вітаміни E, C, B1, B2, B6, каротин, полісахариди та багато інших біологічно-активних речовин. Вченими також було виявлено, що ягоди тибецького барбарису здатні подовжувати життя людини, надають енергію організму, нормалізують тиск, знижують ризик ракових захворювань, рівень холестерину, знижують вагу, нормалізують рівень цукру в крові, покращують пам'ять.

Історія використання ягід тибецького барбарису нараховує більше 5000 років. Вони використовувалися в даоській, китайській, тибетській медицині для поліпшення функцій серця, печінки, залоз, в якості засобу, який володіє здатністю дарувати довголіття завдяки зменшенню молекулярної дегенерації.

Не зважаючи на те, що на сьогодні ягоди тибецького барбарису мало вивчена культура, цінність цієї сировини наводить на думку і дозволяє прогнозувати великі можливості цієї рослини для використання в різних видах харчової продукції у тому числі і виробів із м'яса. Тому розробка технології нових видів м'ясних продуктів, зокрема варених ковбас з додаванням ягід, які є джерелом комплексу біологічно активних сполук, вітамінів, мікро- та макроелементів, є актуальною і своєчасною.

В рамках даної роботи поставлена задача проаналізувати можливості використання ягід тибецького барбарису в м'ясних виробів, а саме варених ковбасах, визначити раціональну масову частку ягід тибецького барбарису для внесення до м'ясного фаршу. Дослідити якісні характеристики дослідної готової продукції, а також функціонально-технологічні та органолептичні показники.