

**Ministry of Education and Science of Ukraine**

**National University of Food Technologies**

---

**86**

**International scientific conference  
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements  
to the 21st century nutrition  
problem solution"**

**April 2–3, 2020**

**Part 1**

---

**Kyiv, NUFT, 2020**

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**86**

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

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

**2–3 квітня 2020 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2020**

#### 14. Вплив комплексу β-циклодекстрину з йодом на м'ясні тефтели

Христина Чебаненко, Іванна Камлай, Василь Пасічний  
 Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Попередньо було досліджено, що синтезований комплекс β-циклодекстрину з йодом має здатність покращувати йодний статус в організмі людини при вживанні збагачених ним ковбасних виробів.

**Матеріали і методи.** Для розширення асортименту продукції та дослідження їх властивостей було досліджено тефтели з різних видів м'яса в томатному соусі з додаванням та без комплексу β-циклодекстрину з йодом.

**Результати.** Базовою є рецептура тефтелей з яловичини. Для порівняння та визначення кращого за своїми властивостями продукту були внесені деякі зміни до рецептури і приготовлено 5 різних за типом мяса тефтелей у соусі (табл. 2). Рецептури від базової відрізнялися типом м'яса та наявністю або відсутністю сухої сироватки чи білкового стабілізатора. Приготування томатного соусу відбувалося за вже існуючою технологією. Вміст всіх інгредієнтів наведено у табл. 1.

Таблиця 1

Інгредієнти	%
Яловичина/ свинина/ курятина	55
Крупа рисова	5,5
Маса готового рису	11
Цибуля	11
Суша сироватка	3,5
Борошно пшеничне	5
Сіль, % на 100 г	1
Вода	8
Комплекс з йодом	0,0002

Таблиця 2

№	Фаршева система
1	Курятина (контроль)
2	Свинина
3	Яловичина
4	Курятина +15 % рису
5	Курятина +20 % рису

Найважливіші показники отримані в результаті фізико-хімічних досліджень та зміни маси від напівфабрикатів до готового виробу під час термічної обробки можна спостерігати у табл. 3. Аналізуючи ці показники, очевидно, що найдоцільніше використовувати тефтели приготовлені за рецептурою зразків 4 та 5.

Таблиця 3 - Фізико-хімічні та технологічні показники тефтелів

№ зразку	Вологість, %	рН	Вміст жиру, %	Зміна маси від термічної обробки	
				Втрати	Вихід, %
1	55,3	5,90	30	-8,8	85,30
2	47,9	5,45	40	-1,9	96,83
3	60,5	5,65	20	-6,2	89,67
4	59,2	6,05	38	+1,3	102,17
5	60,2	5,98	35	+1,5	102,5

**Висновок.** Визначено відсутність негативного впливу внесення комплексу з йодом на функціонально-технологічні показники тефтелей.

#### Література.

1. Polumbryk, M. O., Kotljars, J. O., Omel'chenko, H. V., Polumbryk, M. M., & Pasichnyj, V. M. (2016). Vykorystannja kompleksu β-cyklodekstrynu z jodo m pry vyrobnyctvi varenyh kovbasnyh vyrobiv. *Naukovo-vyrobnychyj zhurnal «Harchova nauka i tehnologija*, 10(3), 45-49.