

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

6. Можливість застосування молочних білків у м'ясних напівфабрикатах

Іванна Шевченко, Ольга Чернюшок

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Напівфабрикати з м'яса, на відміну від традиційних м'ясних продуктів – доступні кожному, незалежно від рівня доходу споживача. Найпопулярніша категорія напівфабрикатів в Україні – пельмені.

Молочні білки у вигляді молочної сироватки збагаченої Mg та Mn [1], відносяться до інгредієнтів, які забезпечують повноцінне функціонування організму людини. Магній важливий для метаболізму кальцію, фосфору, натрію, калію, а також вітаміну С.

Матеріали і методи. Дослідження м'ясних напівфабрикатів, із застосуванням молочних білків є актуальною тематикою. Використовуючи сироватку молочну збагачену Mg та Mn здійснено розроблення м'ясних напівфабрикатів у лабораторії кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів, використовувалися стандартні методики визначення органолептичних, фізико-хімічних, та функціонально-технологічних показників розроблених продуктів.

На даний час, відомо багато способів оброблення сироватки молочної [2, 3], серед яких і електроіскровий, що застосовується при виготовленні харчових продуктів. Оброблення сироватки електроіскровим способом дозволяє збагачувати продукт Mg та Mn, що в свою чергу підвищує біологічну цінність та засвоюваність продукту.

Результати. Розроблено рецептури м'ясних напівфабрикатів із застосування молочних білків, які додавали до фаршу у вигляді сироватки молочної збагаченої Mg та Mn. Використання молочної сироватки збагаченої Mg та Mn, дозволило покращити збалансованість амінокислотного складу напівфабрикату; надати йому особливого смаку та аромату; збагатити продукт макро- та мікроелементами, які містяться в сироватці. Розроблена рецептура пельменів в порівнянні з класичною відрізняється покращеними органолептичними показниками, а саме консистенція фаршу стає більш ніжною і має приємний рожевий колір. Смак та аромат напівфабрикату приємний.

Висновки. Отже, додавання сухої молочної сироватки збагаченої Mg та Mn, дозволяє розширити асортимент м'ясних напівфабрикатів та збагатити їх не лише білковими компонентами у вигляді незамінних амінокислот, а й мікроелементами, зокрема Mg та Mn, якими попередньо збагачена сироватка молочна.

Література.

1. Чернюшок, О. А. Використання сухої демінералізованої молочної сироватки збагаченої магнієм та марганцем у виробництві січених напівфабрикатів / О. А. Чернюшок, О. В. Кочубей-Литвиненко // Аграрна наука та харчові технології : збірник наукових праць. – В. : ВНАУ, 2018. – В. 2(101). – С. 180-187.

2. Кочубей-Литвиненко, О. В. Електрофізичний спосіб збагачення сухої молочної сироватки мінеральними елементами / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. – 2017. - Т. 19, № 75. - С. 115-119.

3. Святенко, Р. С., Українець, А. І., Маринін, А. І., & Кочубей-Литвиненко, О. В. (2016). Вплив імпульсних електричних полів на склад і властивості незбираного молока. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, (22, № 4), 241-247.