

Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University
of Food Technologies**

84
**International scientific
conference of young scientist
and students**

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

April 23-24, 2018

Part 1

Kyiv, NUFT 2018

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

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

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

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

5. Сосиски консервовані, з підвищеним вмістом гемового заліза

Наталія Логвиненко, Тетяна Хорунжа, Єлізавета Капітула, Василь Пасічний
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Нажаль на споживчому ринку України відсутній широкий вибір м'ясних продуктів тривалого зберігання, які збагачені макро - та мікроелементним складом, що потребує пошуку шляхів для збагачення даних продуктів [1-5].

Матеріали та методи. На кафедрі технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ розроблено нові рецептури ковбасних виробів збагачених гемовим залізом для розширення асортименту продуктів подовженого терміну зберігання. Розроблено рецептури сосисок на основі м'яса курчат-бройлерів з використанням сухої молочної сироватки, колагеновмісного препарату Скан Про і мікронізованої харчової целюлози з визначеним рівнем гідратації, БЖЕ на основі курячої шкіри, Скан Про і харчової крові [2]. В якості стабілізуючої добавки використовували Емулін (ТОВ «ВТР» м. Луцьк) в кількості 1% до основної сировини, кухонна сіль 2,2% та спеції.

Результати досліджень фізико-хімічних показників сосисок пастеризованих і стерилізованих свідчать, що всі зазначені рецептури відрізняються вмістом білку і його збалансованістю по складу жирів [3, 4]. Активність води становить в межах для пастеризованих - 0,960, стерилізованих - 0,964 одиниць, що характерно для сосисок консервованих. За мікробіологічними показниками зразки сосисок консервованих відповідають вимогам нормативних документів. Технологія м'ясних виробів з повноцінним білком рослинного і тваринного походження відповідає вітчизняній концепції здорового харчування і дає змогу раціонально переробляти тваринну сировину для виробництва сосисок консервованих з підвищеним вмістом гемового заліза.

Висновок. Для підвищення рівня збалансованості сосисок консервованих за біологічною і харчовою цінністю ефективним є включення до рецептур з переважним вмістом м'яса курчат-бройлерів білкових поліпшувачів на основі молочної сироватки, а також введення до рецептур харчової крові для підвищення сенсорних показників готових до споживання виробів. Подальші дослідження будуть направлені на розроблення білковмісних композицій на основі тваринних і рослинних білків для підвищення поліфункціональності сосисок консервованих.

Література

1. Іванов С. Ефективність білковмісних та безбілкових наповнювачів у технологіях м'ясних та м'ясомісних продуктів / Сергій Іванов, Василь Пасічний // Наукові праці НУХТ. – 2012. – №42. – С.107-111.
2. Пат. 70714 А Україна, МПК А 23 L 1/31. Білково-жирова емульсія з кров'ю / Пасічний В.М., Сабадаш П.М., Кремешна І.В., Жук І.З.; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. – № 20031212348; заявл. 25.12.2003; опубл. 15.10.2004, Бюл. №10, 2004.
3. Howe P, Meyer B, Record S, Baghurst K. Dietary intake of long-chain omega-3 polyunsaturated fatty acids: contribution of meat sources, Nutrition. 2006 Jan;22(1):47- 53. Epub 2005 Nov 14. doi: 10.1016/j.nut.2005.05.0099
4. J.D. Wood, , M. Enser, A.V. Fisher, G.R. Nute, P.R. Sheard, R.I. Richardson, S.I. Hughes, F.M. Whittington., Fat deposition, fatty acid composition and meat quality: A review Meat Science 78(4):343-58 April 2008, doi: 10.1016/j.meatsci.2007.07.019.
5. Електронний ресурс: Ukrstat.gov.ua.