

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Національному університету харчових
Технологій 130 років**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

22-23 травня 2014 р.

КИЇВ НУХТ 2014

3. Дослідження технології м'ясомістких напівфабрикатів з гарбузовою пастою

Аліна Гередчук, В'ячеслав Задорожній, Василь Пасічний
Національний університет харчових технологій

Вступ. Внаслідок бурхливого розвитку інформаційно-комунікаційних технологій в останні десятиліття суттєво змінилися потреби та вимоги до якості харчових продуктів. За умов зменшення енерговитрат, збільшення психо-емоційного та екологічного навантаження людини продукти повинні відповідати нормам збалансованості та адекватності потребам організму і володіти адаптогенними, антиоксидантними, антистресорними, радіопротекторними та інш. функціональними властивостями [1].

Перспективним напрямом є введення до технології м'ясних кулінарних напівфабрикатів гарбузової пасти в якості каротиновмісного збагачувача. *Каротиноїди* – це унікальні потужні антиоксиданти, що в організмі людини виявляють фотозахисну, антиканцерогенну, кардіопротекторну та імуномодулюючу дії [2].

Матеріали і методи. В якості інструментарію використовували загальноприйнятні фізико-хімічні методи (визначення вологості, рН, вмісту білків Біуретовим методом та амінокислотного складу за допомогою автоматичного амінокислотного аналізатора Т-339, коефіцієнту різниці амінокислотного скору (КРАС) та біологічної цінності), реологічні методи (визначення ефективної в'язкості і граничної напруженності зсуву на віскозиметрі Воларовича).

Результати. На першому етапі було досліджено можливість внесення гарбузової пасти шляхом заміни м'ясної сировини і зміну при цьому структуро-механічних та органолептичних властивостей фаршів і готових виробів. Було змодельовано п'ять варіантів дослідних рецептур з різною кількістю гарбузової пасти (прототип «Курячий попкорн», що виготовляється на ПАТ «Миронівський м'ясопереробний завод «Легко»). Інгрідієнтний склад досліджуваних зразків наведено в табл. 1.

Після проведення органолептичної оцінки було вибрано 4 рецептури з кращими сенсорними показниками: рецептури 1 (контроль), 3, 4, та 6. У таблиці 2 представлені

результати технологічних та реологічних досліджень, а також значення біологічної цінності досліджуваних зразків.

Таблиця 1

Рецептури дослідних та контрольних зразків курячого «попкорну»

Сировина	Зразок 1 (контроль)	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Зразок 6
Філе куряче	86,27	53,97	43,97	-	-	-
Стегно куряче		-		86,27	53,97	43,97
Гарбузова паста	-	20	30	-	20	30
Соевий концентрат	-	3	3	-	3	3
Вода	10,71	19,71	19,71	10,71	19,71	19,71
Wiener Combi	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Just fiber BFC 40	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54
Сіль	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9
Перець білий	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08
Кремнезем А 300	-	0,3	0,3	-	0,3	0,3
Всього, %	100	100	100	100	100	100

Таблиця 2

Зведені результати технологічних показників та біологічної цінності

Рецептура	ВЗЗ, cm ²	Пластичність, cm ² /kg	Вміст вологи, %	pH	Вміст білка, mg/g	КРАС, %	Біологічна цінність, %
Рецептура №1 (контроль)	8,6±0,6	20,9±0,12	72,8±3,9	6,5±0,3	2,5±0,15	7,1±0,3	92,91±2,2
Рецептура №3	9,3±0,6	23,2±0,23	78,6±2,9	6,5±0,6	2,9±0,16	7,71±0,2	92,3±3,63
Рецептура №4	8,9±0,6	20,7±0,12	73,1±3,3	6,4±0,5	2,6±0,10	6,54±0,3	93,47±2,91
Рецептура №6	9,2±0,6	23,8±0,25	79,8±2,6	6,5±0,4	2,8±0,12	5,74±0,1	94,26±2,25

Аналіз даних таблиці свідчить про те, що внесення гарбузової пасти сприяє збільшенню кількості вологи, ВЗЗ та пластичність при цьому покращується, зокрема за рахунок кремнезему. Внесення соєвого концентрату, крім покращення структури напівфабрикатів, забезпечило збільшення загальної кількості білку та біологічної цінності продукту.

Висновки. Оптимальне співвідношення рецептурних компонентів дослідних зразків з гарбузовою пастою дозволило покращити споживчі та тех. характеристики кулінарних м'ясомістких напівфабрикатів, що підтверджує перспективність подальших досліджень.

Література

1. Дослідження перспективних функціональних інгредієнтів для м'ясних продуктів Л.Баль-Прилипко, Б.Леонова, Д. Грек [та ін.] Мясное дело.2013.№ 7.С. 27–29.
2. Дадали В.А. Каротиноиды. Биологическая активность. / В.А. Дадали, В.А. Тутельян, Ю.В. Дадали, Л.В. Кравченко // Вопросы питания. 2011. № 4. С. 70–75.