

## 20. Використання насіння гарбуза в технології м'ясних січених напівфабрикатів

Наталія Гнуча, Ольга  
Коваль

*Національний університет харчових технологій, Київ,  
Україна*

**Вступ.** В умовах дефіциту м'ясних ресурсів одним із шляхів отримання повноцінних білкових продуктів харчування є розробка комбінованих за складом м'ясо-рослинних продуктів і страв [1].

**Матеріали і методи.** В якості рослинної сировини обрано ядро насіння гарбуза, як концентроване джерело ненасичених жирних кислот. У ньому міститься 32-52% харчового масла, необхідний організму людини запас цинку, білки у вигляді 10 незамінних та 8 замінних амінокислот. Насіння гарбуза має багатий хімічний склад, високу харчову та біологічну цінність, містить широкий спектр біологічно активних речовин, що визначає перспективи його переробки для використання в харчових цілях. Воно випереджає інші культури за вмістом харчових речовин, особливо білків та жирів. Його білки відрізняються оптимальним співвідношенням незамінних амінокислот [2, 3].

**Результати.** Результати визначення функціонально-технологічних властивостей шніцеля без внесення насіння гарбуза відрізняються низькою ВУЗ, що підтверджує низькі функціональні властивості білків м'яса. Встановлено, що заміна м'яса свинини в фарші шніцеля від 5 до 20% ядром насіння гарбуза призводить до збільшення вологи, яка утримується фаршем після теплової обробки. В дослідному шніцелі з заміною 20 % м'яса насінням гарбуза ВУЗ збільшується на 10% відносно контрольного зразка, а ЖУЗ на 5%. Аналіз хімічного складу шніцеля і насіння гарбуза свідчать, що внесення до м'ясних фаршів насіння гарбуза обумовлює зниження загальної кількості вологи і жиру та є позитивним фактором, який впливає на якість січених напівфабрикатів. Вміст кухонної солі готового виробу не більше гранично допустимого вмісту за рецептурою на відповідний вид м'ясних напівфабрикатів. Результати досліджень амінокислотного складу м'ясо-рослинних напівфабрикатів дають підставу стверджувати про повноцінність білків розроблених рецептур. Проведені дослідження вказують на доцільність використання насіння гарбуза у виробництві м'ясних напівфабрикатів.

**Висновки.** Наведено наукове обґрунтування виробництва м'ясних січених напівфабрикатів з використанням ядра насіння гарбуза. Проведені дослідження вказують на доцільність використання насіння гарбуза у виробництві м'ясо-рослинних напівфабрикатів.

## **Література**

Коновалов, К. Л. Растительные ингредиенты в производстве мясных продуктов / К. Л. Коновалов // Пищевая промышленность. -2006. - №4. - С. 68-69.

Кобець, О. С. Гарбузове насіння, як джерело мікро- та макроелементів / О. С. Кобець, А. В. Ковтун // Проблеми формування здорового способу життя у молоді : збірник Матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю. – Одеса: ОНАХТ, 2014. – С. 95-96.

Краєвська, С. П. Аналіз хімічного складу насіння гарбуза, кунжуту та льону як перспективних джерел для виробництва біологічно активних добавок до їжі / С. П. Краєвська, Н. О. Стеценко // Стратегія качества в промисленности и образовании : IX Международная конференция, 31 мая-7 июня. - Варна. - 2013 С. 95-97.