

34. МОДЕЛЮВАННЯ РЕЦЕПТУРИ М'ЯСНОГО ПАШТЕТУ ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, В.Головачко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Між станом харчування людини, здоров'ям і хворобою існує тісний взаємозв'язок. На думку дієтологів, дефекти харчування обумовлені наступними типами порушень: недостатнє харчування, надмірне харчування, неповноцінне харчування і вживання в їжу хімічно забруднених продуктів. Комбінування сировини рослинного і тваринного походження у виробництві м'ясних продуктів дозволяє не тільки збагатити їх функціональними інгредієнтами, підвищити засвоюваність, а й отримати продукти, що відповідають фізіологічним нормам харчування.

Моделюючи рецептуру основною сировиною м'ясного паштету було обрано м'ясо птиці і качина печінка, гарбузовий сік та дієтична добавка на основі клітковини ядер волоського горіха.

Для вибору оптимального складу фаршу м'ясного паштету з різним співвідношенням м'яса птиці і качиної печінки було обрано такі об'єкти: - паштет м'ясний, що містить в своєму складі 50% м'яса птиці і 30% качиної печінки; паштет м'ясний, що містить в своєму складі 60% м'яса птиці і 20% качиної печінки; паштет м'ясний, що містить в своєму складі 70% м'яса птиці і 10% качиної печінки.

За результатами проведення органолептичної оцінки, представлені на профілографі, пріоритети віддані зразку, який містить 60% м'яса птиці і 20% качиної печінки. В даному зразку вдало поєднуються м'ясо птиці і жирна качина печінка. Переваги смаку і консистенції даного зразка набагато перевищують інші.

Враховуючи результати органолептичної оцінки було вирішено використовувати саме зразок 2 для підбору рослинного компонента.

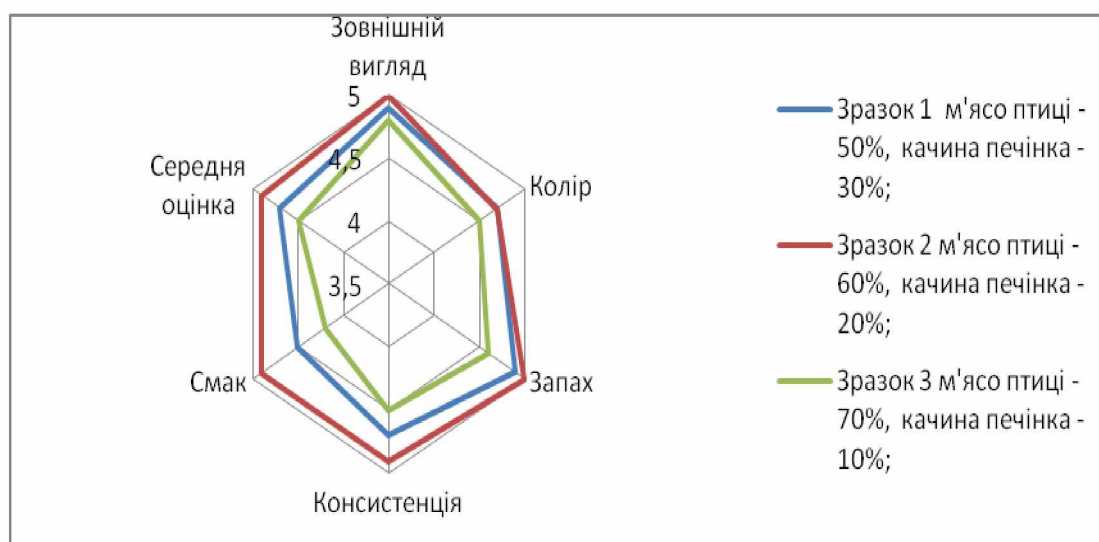


Рис. Профілограма органолептичної оцінки модельованих рецептур паштетів.

На наступному етапі досліджували підбір частки рослинного компонента. З метою збагачення отриманого продукту β -каротином і харчовими волокнами, надання йому функціональних властивостей в рецептуру вводиться гарбузовий сік 5-7% і дієтичну добавку на основі ядер волоського горіха – 2-4%.

Таким чином, проведені дослідження дозволили змодельовати і розробити рецептуру м'ясного паштету з комбінованим використанням м'яса птиці, качиної печінки, рослинної сировини – гарбузового соку і дієтичної добавки на основі ядер волоського горіха та отримати продукт профілактичної спрямованості, збагачений есенціальними нутрієнтами, β -каротином і харчовими волокнами.

Список літератури

1. О. Є. Москалюк, І. Г. Радзієвська, Л. В. Пешук, О. І. Гашук. Аналіз жирнокислотного складу м'ясних паштетів // Наукові праці НУХТ. – К. : НУХТ, 2018. - Том 24, №5. - С. 195–202.
2. К. А. Іценко, О. І. Гашук, О. Є. Москалюк. Показники якості м'ясо-рослинного паштету з використанням сочевиці // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 2019 р. – Київ : НУХТ, 2019. – С. 358–359.