

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**90-та
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

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

11–12 квітня 2024 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2024

33. Використання молочних продуктів у технології запечених паштетів

Денис Полоз, Ольга Чернюшок

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Виробництво запечених паштетів є актуальним вектором в м'ясопереробній галузі. Один із ключових напрямків удосконалення цієї групи продуктів є використання молочної сировини: молока, масла вершкового, сухого молока та інших продуктів отриманих від переробки молока, що позитивно впливає на консистенцію, смак та текстуру готового продукту [1].

Матеріали і методи: Використання молочних продуктів, а саме сиру м'якого у технології запечених паштетів є новим напрямком досліджень. Цей напрямок є актуальним та перспективним для розширення асортименту продукції, удосконалення технології з метою поліпшення текстури та смакових якостей готових продуктів.

Результати. Зазвичай до складу м'ясних продуктів можуть входити різні молочні продукти, такі як молоко, сухе молоко, суха та нативна сироватка молочна, масло вершкове та сир різних видів. Додавання цих продуктів до рецептури паштетів може формувати стійку структуру готових продуктів, надавати органолептичним характеристикам особливого смаку, покращувати утримання вологи та отримати продуктам насиченого смаку та аромату [2]. Молочні продукти, які вносять в склад м'ясних продуктів, мають високу харчову цінність, оскільки вони є джерелом багатьох корисних поживних речовин. Вони містять білки, жири, вуглеводи, вітаміни та мінерали, необхідні для забезпечення організму енергією та будівельними матеріалами. Білки, що містяться у молочних продуктах, зокрема у м'яких сирах, є важливими для росту та розвитку організму, містять усі незамінні амінокислоти, що робить їх важливим елементом харчування. Жири в складі сиру також є джерелом енергії та необхідні для нормального функціонування організму, а також містять жирні кислоти, які є важливими для здоров'я серця та судин. Даний вид сиру є джерелом вітамінів та мінералів, таких як кальцій, калій, фосфор, що необхідні для зміцнення кісток та регулювання роботи серця та нервової системи [3]. Використання продуктів переробки молока у технології м'ясних паштетів запечених дозволяє отримати ряд переваг в залежності від виду сировини.

Висновки. Використання м'яких сирів в технології виготовлення м'ясних продуктів може стати ефективним способом підвищення якості та смакових характеристик продукту.

Література

1.Перспективність розроблення інноваційних рецептур паштетів як повноцінних продуктів оздоровчого харчування / Гащук О. І., Москалюк О. Є., Медяник М. О., Ліпінський К. А. // Innovations and prospects of world science : The 7th International scientific and practical conference. – Vancouver, 2022. – P. 85–91.

2.Чернюшок, О., Бірюк, Ю. (2023). *Використання продуктів збагачення у технології ковбасних виробів*. Матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів. Київ: Наука.

3.Phillips, S. M. (2023). Corrigendum: Current concepts and unresolved questions in dietary protein requirements and supplements in adults. *Frontiers in Nutrition*, 9.