

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНА НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ МОЛОДИХ УЧЕНИХ
АСПРАНТІВ І СТУДЕНТІВ
«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ —
ВИРІШЕННЮ ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ
ЛЮДСТВА У ХХІ СТОЛІТТІ»
ЧАСТИНА 1
15-16 березня 2013р.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТА РОЗШИРЕННЯ
АСОРТИМЕНТУ
М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ОЛІЙ ПІДВИЩЕНОЇ
БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Д.О.Тимченко
О. А. Топчій

Національний університет харчових технологій

Останніми роками різко змінилася структура споживчого ринку. В усьому світі чітко простежується тенденція розширення асортименту продуктів, що потребує мінімальних витрат ресурсів та часу.

До функціональних харчових продуктів можна віднести 4 групи продуктів: збагачені вітамінами, мікроелементами, харчовими волокнами та ін.; продукти, з яких вилучені певні речовини, не рекомендовані за медичними показаннями (амінокислоти, лактоза, сахароза та Ін.); продукти, у яких вилучені речовини замінені на інші компоненти; продукти, отримані з нетрадиційної сировини, які визначаються певним біологічним впливом на окремі ланки метаболічних процесів в організмі людини.

Одним із важливих завдань, щодо поліпшення структури харчування населення, є збільшення частки продуктів масового споживання з високою харчовою й біологічною цінністю. Розв'язати його можна за рахунок нарощування випуску виробів нового покоління — функціональних і дієтичних продуктів. Особливо цінними є ті групи продуктів, які систематично вносять до складу харчових раціонів всіх груп населення. Їх споживання повинно сприяти зміцненню здоров'я і знижувати ризики

захворювань, пов'язаних з харчуванням, завдяки вмісту в їх складі функціональних інгредієнтів, здатних сприятливо впливати на одну або декілька фізіологічних функцій і метаболічних реакцій організму людини.

Особливе місце в асортименті м'ясних продуктів займає виготовлення паштетів, виробництво яких економічно більш вигідно, ніж інших видів продуктів. Технологія їх отримання базується на тонкому подрібненні рецептурних компонентів з отриманням тонкої паштетної маси з характерними органолептичними та структуро-механічними.

Проблема виготовлення паштетів нового покоління свідчить про необхідність комбінування тваринних і рослинних інгредієнтів в одному виробі. В ході наукової роботи було вирішено удосконалити технологію та розширити асортимент м'ясних паштетів за рахунок додавання олій підвищеної біологічної цінності. В основу створених паштетів покладено м'ясо кролів і індиків. Для збагачення паштетів нами були обрані волоського горіха та гарбуза, які вносили в кількості від 5 до 15%.

Олію насіння гарбуза і волоського горіха отримують методом холодно пресування, що дозволяє зберегти весь комплекс біологічно активних речовин, які обумовлюють його цілющу дію. Серед них: жирне і ефірне масла, вітаміни А, Е, групи й С, К, Р, РР, Р; унікальний комплекс фосфоліпідів рослинного походження; флавоноїди;

- ненасичені і поліненасичені жирні кислоти, у тому числі омега-3 і омега-фосфатидилхолін - з'єднання, що переводить вільний холестерин в ефіри холестерину, які не беруть участі в розвитку атеросклерозу; кукурбітин, що виявляє антигельмінтні

властивості; а також 53 мікро- і макроелемента, серед яких залізо, калій, кальцій, кобальт, мідь, іод, магній, селен.

Найбільш доцільним і ефективним, а також і економічно доступним шляхом кардинального покращення забезпеченості населення мікро- та макронутрієнтами є регулярне споживання продуктів харчування оздоровчої дії. Виробництво функціональних продуктів, спрямоване на

зменшення малоцінних інгредієнтів, які містяться у сировині. У м'ясі такими можна вважати холестерин. Бажано також зменшити або повністю виключити з рецептури хлористий натрій, нітрит натрію та інші небажані інгредієнти, які традиційно використовуються у виробництві м'ясних продуктів. Водночас важливо збагатити продукт інгредієнтами, які, водночас, не знижують споживчі та технологічні властивості продукту і при цьому підвищують його біологічну цінність.

Таким чином, на основі проведених теоретичних та експериментальних досліджень можна зробити наступні висновки.

1. Додавання олії підвищеної біологічної цінності до складу паштетів дозволяє збагатити готову продукцію ненасиченими і поліненасиченими жирними кислотами, у тому числі омега-3 і омега-6.

2. Проведені роботи щодо моделювання хімічного складу паштетів з використанням олій підвищеної біологічної цінності. Математично доведено, що найбільш раціональним є вміст 7-11% олій по відношенню до основної сировини.

3. Додавання олій підвищеної біологічної цінності до складу паштетів покращує мікробіологічну стабільність готової продукції, що позитивно впливає на показники безпеки та термін зберігання.

Література

1. Винникова Л.Г. Технологія мяса й м'ясних продуктів.-К.:Фирма "ИНКОС",2006-600с
2. Технологія м'яса і м'ясопродуктів: Підручник /М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Климентя. - К.: Вища школа, 2006. - 640 с.
- 3.. ДСТУ 4432:2005 Паштети м'ясні. Технічні умови. К., Держспоживстандарт України, 2006.

