

12. Роль клітковини у м'ясних функціональних продуктах

Олександра Каржевська, Наталія Рябченко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Проблеми порушення балансу білків і вуглеводів, низький вміст вітамінів, мінеральних речовин і харчових волокон у раціоні харчування українців призводить до підвищення захворювань і зниження імунітету людей. Для збереження та покращення здоров'я необхідно раціоналізувати харчування, шляхом впровадження функціональних продуктів, зокрема м'ясних, у рецептуру яких застосовують клітковину, яку виготовляють із структуроутворюючих частин рослин – зернових культур, фруктових або овочевих шротів, бобових культур тощо.

Матеріали та методи. Проведено аналітичний огляд періодичних видань та систематизація інформації.

Результати. На сьогоднішній день активно досліджуються властивості харчової клітковини. Вченими запропоновано використовувати у м'ясній промисловості такі види клітковини: з пшениці, ріпаку, буряку, моркви тощо. Перевагою застосування клітковини в м'ясній промисловості є те, що при її використанні стабілізуються структурно-механічні характеристики фаршу, завдяки вологозв'язуючій здатності поліпшується процес формування, збільшується вихід готового продукту, зменшуються втрати при термообробці, покращуються органолептичні показники. Окрім цього, відбувається збагачення продуктів харчування баластними речовинами, а також зменшується їх калорійність.

Регулярне вживання їжі, збагаченої натуральними рослинними волокнами, сприяє зниженню рівня холестерину в крові, зменшую вагу тіла, нормалізує засвоєння основних поживних речовин. Для виробництва м'ясних продуктів розроблені натуральні дієтичні волокна «Джелуцель». Вони являють собою клітковину, сировиною якої служить пшениця. У рослинних волокнах «Джелуцель» міститься 97—99 % баластних речовин, які виводять з організму людини канцерогенні сполуки і важкі метали. Рослинні волокна «Джелуцель» — багатофункціональна харчова добавка, що замінює висококалорійні наповнювачі і знижує енергетичну цінність продукту. Волокна термостабільні, з високою волого- і жирозв'язуючою здатністю, підсилюють дію емульгаторів, значно поліпшують структуру й консистенцію готового виробу, стабілізують смак і аромат.

Клітковина з буряку сприяє збереженню соковитості і зниженню втрат при термічній обробці, зберігаючи належний товарний вигляд готових виробів з січеного м'яса.

Клітковина з моркви має антиоксидантну дію, що є особливо актуальною для продуктів, вироблених з м'яса птиці механічного обвалювання, а також продуктів, що підлягають тривалому зберіганню, в тому числі в замороженому вигляді. Смакові відтінки клітковини з моркви та буряку сприяють отриманню гармонійного смаку таких продуктів як м'ясні та печінкові паштети, додатково знижуючи собівартість готових виробів. Клітковину з моркви використовують з метою заміни м'ясної сировини і структуроутворюючим компонентом при виробництві віх груп ковбасних виробів.

Висновок. Таким чином, доцільно впроваджувати використання рослинної клітковини у виробництві м'ясних продуктів, що значно покращить їх споживні властивості.