

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Перспективи використання щавнатного порошку для збагачення продуктів харчування зокрема виробів із січеної маси

В.В. Польовик, В.В. Вінніков, І.Л. Корецька

Національний університет харчових технологій

Правильно приготувати страву – максимально зберегти цілющий склад поживних речовин, які є будівельним матеріалом нашого організму, підвищити імунітет людини для протистояння несприятливим чинникам навколишнього середовища. Недостатнє споживання жирів, білків, вуглеводів, макро- і мікроелементів, вітамінів в першу чергу призводить до порушення обмінних процесів в організмі, послаблення функцій природного самозахисту.

Вирішенням цієї проблеми є розробка продуктів оздоровчого призначення, збагачених натуральним комплексом поживних речовин. М'ясні січені вироби є доволі популярними гарячими стравами традиційної кухні. Зважаючи на те, що вітамін С, каротин та клітковина відсутні в м'ясі, актуальною є розробка технології м'ясних січених виробів з натуральною рослинною добавкою, що дасть можливість забезпечити організм людини комплексом поживних речовин[1].

Щавнат – багаторічна культура, міжвидовий гібрид шавлю тянь-шанського та шпинату англійського, створена українськими вченими у відділі нових культур Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України. До складу щавнату входить протеїн, аскорбінова кислота, каротин, невелика кількість цукрів, ліпіди та клітковина. За вмістом протеїну і вітамінів щавнат посідає одне з перших місць серед овочевих та кормових рослин.

В ході експериментальних розробок було проведено ряд дослідів з порошком щавнату та масляною основою і винайдено новий продукт - пасту з молочно-рослинної сировини, яку доцільно використовувати в закладах ресторанного господарства[2].

У результаті експертизи котлет (биточків), що містять щавнатні добавки в якості поліпшувача вітамінної і білкової групи, було встановлено: котлети (биточки) у результаті дегустації отримали більш високу загальну органолептичну оцінку, ніж контрольний виріб та відрізнялися більш соковитою та ніжною консистенцією. Нові зразки мають своєрідний запах та гармонійний смак, завдяки збільшеному вмісту харчових волокон можуть використовуватись в дієтичному харчуванні.

Дослідивши поєднання порошку щавнату з іншими інгредієнтами можна зробити висновок, що він поліпшує склад продукту, надає нових смакових властивостей, пластичності, поліпшує показники структури та консистенції.

Література

1. Спиричев В.Б. Обогащения пищевых продуктов витаминными и минеральными веществами/ Спиричев В.Б., Шагнюк Л.Н., Позняковский В.М. — 2-е изд., Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. — 548 с.
2. Иванов, С. В. Масляна паста з комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів антидіабетичного призначення / С.В. Иванов, Т.О. Рашевська // Наукові праці НУХТ. -2012. - №43. - С. 85-94.