

49. НОВІ М'ЯСО-РОСЛИННІ ПАШТЕТИ ЗБАЛАНСОВАНОГО СКЛАДУ

Д.В. Стеблик, О.А. Топчій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Сучасні темпи нарощування обсягів виробництва та розширення асортименту традиційних харчових продуктів лише частково вирішують проблему дефіциту повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів та мінеральних речовин, проте не в змозі забезпечити збалансованість раціону за основними поживними речовинами.

Запропоновані рецептури м'ясо-рослинних паштетів включають бланшовані м'ясо і печінку птиці, яйця, морква та цибулю пасеровані, гідратовану композицію пшеничної і гарбузової клітковини та купаж оливкової та гарбузової олій. Одним із основних показників, що характеризує якість виробів є загальний хімічний склад. Тому при розробленні нових видів харчових продуктів, важливо дослідити залежність впливу поєднання м'ясної і рослинної сировини в заданому співвідношенні на якісні показники продукту.

Результати дослідження хімічного складу паштетів наведено в таблиці 1.

Таблиця 1. Хімічний склад м'ясо-рослинних паштетів

Зразки рецептур	Масова частка, %			
	Волога	Білок	Жир	Зола
Контроль за ДСТУ 4432:2005	65,0±0,3	17,4±0,2	16,6±0,1	0,95±0,02
Рецептура № 1 з 10% БЖЕ	64,1±0,3	19,02±0,2	15,9±0,2	0,93±0,02
Рецептура № 2 з 15 % БЖЕ	63,8±0,3	19,17±0,1	16,1±0,1	0,93±0,02
Рецептура № 3 з 20% БЖЕ	64,0±0,3	19,1±0,1	15,9±0,1	0,94±0,02

Проведені дослідження хімічного складу показали, що м'ясо-рослинні паштети, виготовлені за розробленими рецептурами, не поступаються контрольному зразку, а заміна тваринного жиру на білково-жирову емульсію не

погіршує їх хімічний склад.

Важливими показниками продуктів харчування є функціонально-технологічні показники. В таблиці 2 наведені функціонально-технологічні показники термооброблених паштетних мас.

Таблиця 2. Функціонально-технологічні показники термооброблених паштетних мас

Зразки рецептур	pH	Вміст зв'язаної вологи, % до загальної вологи	Пластичність	Вихід
Контроль	7,20±0,06	88,50±1,31	7,00±0,30	90,80
Рецептура № 1	7,10±0,06	90,88±1,26	8,80±0,30	98,80
Рецептура №2	7,00±0,06	92,83±1,20	11,20±0,30	96,40
Рецептура № 3	7,10±0,05	94,09±1,35	11,40±0,30	99,40

Збільшення показника вмісту зв'язаної вологи у зразках з додаванням БЖЕ зумовлено тим, що до їх складу входить тваринний білок, який безпосередньо утримує вологу. Використання БЖЕ забезпечує і покращення виходу продукту після термообробки, який збільшується на 6-9 %.

Результати мікробіологічних досліджень наведено в таблиці 3.

Таблиця 3. Мікробіологічні дослідження зразку № 1

Назва показників, що визначаються ДСТУ 4432:2005	Значення показників				
	Відповідно до вимог ДСТУ 4432:2005	Отримані значення, діб			
		1	3	5	
МАФАНМ	1,0*10 ³	1,3*10 ²	2,8*10 ²	1,3*10 ³	
БГКП	Не допускається	Не виявлено			
Сульфитредуку-вальні кlostридії в 0,1 г продукту	Не дозволено	Не виявлено			
<i>Staphylococcus aureus</i> в 1 г	Не дозволено	Не виявлено			
<i>L. Monocytogenes</i> в 25 г	Не дозволено	Не виявлено			
<i>Salmonella</i> в 25 г продукту	Не дозволено	Не виявлено			

Як свідчать показники мікробіологічних досліджень розробленого зразку №1, МАФАНМ на третю добу становить $2,8 \cdot 10^2$ КУО при допустимій нормі $1,0 \cdot 10^3$ КУО. Все це підтверджує безпечність продукту та подовжує термін його зберігання до 48 год.

Розроблені паштети характеризуються високою харчовою цінністю та сприяють покращенню раціону харчування, за рахунок вмісту вітамінів, ПНЖК, білків, мікроелементів.

Список літератури

1. Є. О. Котляр, Т.Ю. Гончаренко, О. А. Топчій. Development of formulation multicomponent protein-fat emulsion. Харчова наука і технологія. № 4 (10).– Одеса, 2016. – С. 25-30.

УДК 637.5

50. ВПЛИВ ПАНДЕМІЇ НА РОЗШИРЕННЯ РИНКУ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Ю. В. Бірюк, О. А. Чернюшок

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Сучасні тенденції харчування населення все більше орієнтовані на розвиток ринку швидких і легких у приготуванні продуктів, які одночасно мають високу харчову цінність і доступні для пересічного споживача. М'ясні продукти є одним із сегментів ринку продуктів швидкого приготування, що розвивається найбільш активно. У порівнянні зі споживанням м'яса загалом рівень споживчого попиту на м'ясні напівфабрикати розвивається випереджаючими темпами. Значну частину ринку м'ясних продуктів наразі становлять м'ясні заморожені напівфабрикати [1].

У карантинних умовах істотно зменшився ринок охолоджених і заморожених м'ясних (ready to cook) напівфабрикатів у період з кінця березня і до кінця квітня. Більшість людей купували сире м'ясо і птицю на вагу, оскільки