

43. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКІВ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

М.В. Карпович, О.А. Топчій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

На сьогодні актуальним є питання підвищення рівня білкового забезпечення в харчуванні, адже білок відповідає за нормальний розвиток і функціонування людського організму, є незамінним джерелом амінокислот, виконує роль будівельного матеріалу в процесі розвитку клітин і обміну речовин в організмі. Розробка м'ясних продуктів які містять рослинні білки забезпечує оптимальне поєднання тваринних і рослинних ресурсів.

Удосконалена технологія виробництва посічених напівфабрикатів відрізняється тим, що додатково перед перемішування композиційну суміш лляного, ячмінного та рисового борошна гідратують у воді температурою 12...14°C у співвідношенні 1:4 протягом 3...5 хв. Фарш посічених напівфабрикатів готують в мішалці, для чого послідовно в чашу мішалки вносять: м'ясо птиці; гідратоване борошно; моркву та цибулю; меланж; сіль і спеції і обробляють їх 5-8 хв. На останньому етапі вносять жирову фазу (купаж рослинних олій) та обробляють ще 3-5 хв до утворення однорідної консистенції. Загальний час кутерування 8-12 хв.

На основі розрахункового методу складено рецептури суміші лляного, рисового та ячмінного борошна в співвідношенні наведеному в таблиці 1.

Таблиця 1 - Рецептури сумішей лляного, ячмінного та рисового борошна

Зра зки	Ляне борошно, %	Ячмінне борошно, %	Рисове борошно, %
№1	20	40	40
№2	40	20	40
№3	40	40	20

Дослідження білових продуктів отриманих при переробленні ячмінного, рисового та лляного зерна викликає зацікавленість завдяки їх функціональних властивостей: вологоутримуючої та емульгуючої здатності.

Білкові речовини й клітковина в складі борошна володіють високою

адсорбуючою й вологозв'язуючою здатністю, що сприятиме підвищенню пластичності фаршу, здатності створювати білково-жирові емульсії. Кращими показниками вологоутримуючої здатності володіє зразок №2 (на 10,4% вище зразка №3, та 16% - зразка №1), який містить менше ячмінного борошна.

Жирутримуюча здатність сумішей відрізняють на 3...4,4%, що в загальному дозволяє зробити висновок про кращі показники зразка №3, проте в цілому всі зразки володіють високою жирутримуючою здатністю.

Практична доцільність застосування рослинних білків визначається не тільки необхідністю підвищення рівня сумарно споживчого білку, поліпшення його якості, але і направленим регулюванням властивостей фаршевої системи.

При розробці рецептур посічених напівфабрикатів керувались наявністю м'ясної сировинної бази, доступністю і економічною доцільністю використання гідратованих сумішей лляного, ячмінного та рисового борошна з додаванням купажованих рослинних олій.

Розроблено рецептури посічених напівфабрикатів на основі м'яса птиці із використанням суміші лляного, ячмінного та рисового борошна, що входили до складу в кількості 15...30 %. В якості основної сировини у рецептурах посічених напівфабрикатів використовували куряче м'ясо, меланж, суміш гідратованого лляного, ячмінного та рисового борошна. Внесення купажованої рослинної олії дозволяє збалансувати продукт за жирнокислотним складом.

Порівняльний аналіз одержаних результатів дозволяє зробити висновок, що вироби з додаванням суміші лляного, ячмінного та рисового борошна, мають кращі органолептичні показники, ніж контроль. Напівфабрикати з додаванням суміші борошна відрізняються більш вираженим смаком, ніжною консистенцією та соковитістю, добре зберігають форму.

Список літератури

1. Шевченко І, Поліщук Г., Котляр Є., Осмак Т, Скочко А. Перспективи використання кристалізуючого білково-полісахаридного складу для виробництва напівфабрикатів з подрібнених м'ясних продуктів. Харчова наука та технології. 2020; 14 (1) с. 135-142.