

# ВИКОРИСТАННЯ БОБІВ НУТУ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОМІСТКИХ КОНСЕРВІВ

О. Вернигора, М. Бойченко, І.М. Страшинський, В.М. Пасічний

*Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна*

**Ключові слова:** м'ясні продукти, консерви, біологічна цінність, комбіновані продукти,

**Ключевые слова:** мясные продукты, консервы, биологическая ценность, комбинированные продукты,

**Keywords:** meat products, canned food, biological value, combined products

**Краткое описание (реферат)** Консерви характеризуються зручністю в приготуванні і транспортуванні, мають високу енергетичну цінність та тривалий термін зберігання. Для організму людини м'ясо-рослинні консерви є важливим джерелом жиру і білкових речовин. Великого значення набуває використання рослинних добавок у м'ясних консервах, які містять в собі велику кількість поживних речовин, вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон, які впливають на процес травлення.

**Вступ.** Аналіз структури харчування населення України за останні роки свідчить про тенденцію зниження споживання білка, перш за все, тваринного походження, основним джерелом якого є м'ясопродукти. Це призводить до необхідності пошуку нових джерел якісного білка, в тому числі рослинного походження. Рослинні білки, і особливо білки бобових, завдяки високому вмісту поживних речовин і їх засвоюваності, мають високу харчову цінність.

Особливе місце в цій групі сільськогосподарських культур належить нуту, який має відмінні функціональні якості і біологічну цінність. У зерні нуту міститься 20- 30% білка, який за якістю наближається до яєчного; 4-7% жиру; 2-7% клітковини; 50-60% вуглеводів; 2-5% мінеральних речовин; вітаміни А, В1, В2, В3, С, В6, РР; незамінні амінокислоти. Білок нуту практично знежирений, перетравлюється на 80-83% та легко засвоюється, а за амінокислотним складом дуже близький до тваринного походження. Біологічна цінність білка досягає 52-78%. Вміст вітаміну С в насінні нуту коливається від 2,2 до 20 мг на 100 г біомаси.

**Матеріали та методи.** На кафедрі технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ вивчили можливість розширення застосування бобових культур при виробництві м'ясомістких консервів (других готових страв). Їх особливістю є використання нуту і лляної олії, багаті поліненасиченими жирними кислотами. В рецептурах консервів використовували свинину напівжирну жиловану, м'ясо птиці червоне, пасеровані цибулю і моркву, бланшовані зерна нуту, томатну пасту 30%-ву, зелень, спеції.

В ході експериментальних досліджень підібрано і відпрацьовано рецептури м'ясомістких консервів, раціональна кількість компонентів в яких становить: морква 5-10%, нут бланшований 30%, м'ясо птиці червоне 10-15%, свинина напівжирна 20-25%, що забезпечило високі споживчі властивості продукту.

**Результати** аналізів фізико-хімічних показників консервів свідчать, що всі зразки консервів відрізняє високий вміст білка і його збалансованість з

жиром. Активна кислотність знаходиться в межах 6,02-6,18 одиниць, характерних для м'ясо-рослинних консервів. За мікробіологічними показниками зразки консервів відповідають вимогам нормативних документів. 124 Технологія м'ясних виробів з повноцінним рослинним білком відповідає вітчизняній концепції здорового харчування, дає змогу раціонально переробити тваринну сировину та ефективно використати високу біологічну, харчову цінність і функціональні властивості білків нуту для виробництва м'ясомістких консервів других страв та знизити їх собівартість.