

6. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ АМАРАНТУ

І.М. Страшинський

Г.І. Гончаров

Національний університет харчових технологій

Серед різноманітних видів нетрадиційної рослинної сировини, що містить значну кількість білків, вуглеводів, жирів, одним з найбільш перспективних являється амарант. На земній кулі існує близько 65 родів і 900 видів амаранту, які поширені головним чином в тропічних і субтропічних районах. В Україні зустрічається 5 родів амаранту (близько 15 видів). Історія амаранту служить наочним підтвердженням відомої істини: нове — це добре забуте старе. Рослина, яка годувала жителів американського континенту вісім тисячоліть тому, сьогодні з'являється перед нами в образі незнайомця. У тридцять роки ХХ століття зайнялись вивченням амаранту і в нашій країні. Активну участь в долі цієї рослини брав академік Н.І. Вавілов, який вважав амарант хлібом третього тисячоліття. Але в роки гоніння на генетику амарант визнали чужорідною рослиною, небезпечним бур'яном і його засудили до знищення.

Амарантове борошно, яке виробляється шляхом подрібнення нативного насіння амаранту, характеризується високою біологічною та харчовою цінністю, обумовленою високим вмістом білків (до 20 % на сухі речовини), ліпідів (до 8,5 %), моно- та дицукридів (до 2,5 %), мінеральних речовин та вітамінів.

В роботі вивчена можливість технологічного застосування амарантового борошна при виробництві м'ясних січених напівфабрикатів. Виробництво м'ясних січених напівфабрикатів з використанням амарантового борошна відповідає концепції здорового харчування і має технологічні та економічні передумови для виробничої реалізації.

Метою роботи є наукове обґрунтування та розробка рецептур м'ясних січених напівфабрикатів з використанням амарантового борошна.