

тканин, прискорюючи процеси дозрівання м'яса. Крім того, вони діють на внутрішньоклітинні білки м'язових волокон, у тому числі на актиміозин.

Висновок

Наостанок слід відзначити, що цілеспрямоване використання фруктів для обробки натуральних м'ясних напівфабрикатів є перспективним напрямком, який дозволяє отримувати безвідходні та екологічно безпечні технології.

Література

1. О.В. Воробьева. Маринады, формирующие вкус, цвет и аромат // Мясная индустрия. – 2005. - №8. - С.45 – 46.
2. Здоров'я людини: наукові основи харчування [Електронний ресурс]/ М.П. Гуліч// Медична газета здоров'я України. – 2003. – 62.
3. Раціональне харчування населення – фактор національної безпеки [Електронний ресурс]/ Т.М. Димань// Вища аграрна освіта України. – 2005. - №28.

УДК 635. 537.6

О.В. Пащенко, студентка IV курсу

Національний університет харчових технологій, м. Київ

ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖІВ РОСЛИННИХ НЕРАФІНОВАНИХ ОЛІЙ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ

Актуальна проблема сьогодення – створення продуктів харчування з підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Не є виключенням і паштетна продукція.

Паштети – це пастоподібні продукти з переважним вмістом м'яса. У світі виробляється широкий асортимент м'ясних та м'ясо-рослинних паштетів. Виробництво паштету - високотехнологічний процес, що дозволяє зберегти всю користь продукту і його смакові якості [1]. Для того, щоб підвищити харчову цінність паштетів, а також збалансувати за жирнокислотним складом до рецептури запропоновано додавати купаж рослинних нерафінованих олій.

Відомо, що фізіологічні властивості рослинних олій залежать від складу і співвідношення в них жирних кислот і наявності біологічно активних з'єднань. Проте, природні жири і олії за своїм складом не є ідеально фізіологічно повноцінними продуктами, оскільки майже в кожному з них є дефіцит або надлишок одного або декількох компонентів. Одним з напрямів у виробництві функціональних м'ясних продуктів є введення до рецептури паштетів створених збалансованих купажів рослинних олій.

На думку європейських експертів мінімальна денна потреба в ω -3 ПНЖК у молоді та дорослих складає приблизно 1000-1500 міліграм залежно від віку, статі та фізичної активності. Але насправді, середня кількість ω -3 ПНЖК, що споживається людьми віком 15-51 року складає 170 міліграм на добу. Таким чином, в раціоні харчування середньостатичного європейця дефіцит ω -3 ПНЖК складає близько 86 % [2].

У ході досліджень основою для купажування було обрано гарбузову олію, яку поєднували з іншими видами нетрадиційних олій. Гарбузова олія має значну кількість вітамінів (А, Е, F) та мінералів (магній, цинк, залізо, селен), які є необхідними для організму людини [3]. Оскільки гарбузова олія містить переважно ПНЖК родини ω -6 (58,40 за результатами наших досліджень), а відповідно до формули збалансованого харчування, необхідно забезпечити поєднання ω -6 та ω -3 ПНЖК. Тому, було розраховано жирокислотний склад для купажів «гарбузова \times гірчична або кукурудзяна або лляна або рижієва» у наступних співвідношеннях: 50 \times 50, 55 \times 45, 60 \times 40, 65 \times 35, 70 \times 30, 75 \times 25, 80 \times 20, 85 \times 15, 90 \times 10, 95 \times 5. Для подальшої роботи обрано купажі, жирнокислотний склад яких знаходиться в межах рекомендованих дієтологами ω -6 до ω -3 від 10:1 до 3:1.

Додавання купажу рослинних нерафінованих олій до м'ясних паштетів дає змогу досягти високої харчової та біологічної цінності розроблених продуктів, а також збалансувати їх за жирнокислотним складом.

Література

1. А.В. Козмава, Г.І. Касьянов, І.А. Палагіна «Технологія виробництва паштетів і фаршів» 2001 р.
2. Левицкий А.П. Идеальная формула жирового питания. – Одесса, 202.- 62ст.
3. Окара А.И. Управление жирнокислотным составом и потребительскими свойствами растительных масел-смесей путем оптимизации рецептур / А.И. Окара, К.Г. Земляк // Масложировая промышленность.– 2009. – №2 – С. 8–10.