



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---

# **МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Технічні науки:  
стан, досягнення і перспективи  
розвитку м'ясної, олієжирової  
та молочної галузей»**



**22 – 23 березня 2012 р.**

---

## **21. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА АФРИКАНСЬКОГО ЧОРНОШИЙОГО СТРАУСА В ПРОДУКТАХ НОВОГО ПОКОЛІННЯ**

**Л.В. Пешук**

**О.С. Бойко**

*Національний університет харчових технологій*

З кожним роком розширюється асортимент м'ясних виробів для задоволення постійно зростаючих матеріальних та культурних потреб суспільства. Комп'ютерне моделювання харчових продуктів із заданими якісними характеристиками базуються на оптимізації вибору різних видів сировини і співвідношень інгредієнтів, які найбільше відповідають медико-біологічним рекомендаціям і мають необхідні показники біологічної цінності.

До складу модельних зразків посічених напівфабрикатів у різних співвідношеннях входили м'ясо страуса, індика, купажі гірчичної, лляної та рижівної олії, екстракти калини, шипшини та лікарських трав, толокно, цибуля, морква, спеції. Розроблено 10 рецептур, проведено дегустаційну оцінку, згідно яких визначено найкращі (за контрольний зразок було взято рецептуру за ГРСТУ 46.046-2003 «Напівфабрикати з м'яса птиці»). При розробці нових видів харчових продуктів важливо дослідити вплив поєднання нетрадиційної сировини у заданному спів відношенні на фізико-хімічні та технологічні показники продукту, встановити залежність зміни тих чи інших показників на якість продукту. У процесі доліджень визначали хімічний склад сировини і готового продукту, функціонально — технологічні властивості, структуро-механічні характеристики, показники якості та безпеки при зберіганні в охолодженому та замороженому стані. Теплову обробку розроблених напівфабрикатів проводили на паровій бані і методом смаження. Найкращі показники порівняно з контролем мали котлети «Королівські» та «Екзотичні», що свідчить про перспективність використання м'яса страуса та індика в поєднанні з купажованими оліями для виробництва на підприємствах м'ясопереробної галузі та закладах харчування як дієтичний продукт для профілактики шлунково-кишкових, серцево-судинних хвороб і ожиріння. На розроблену продукцію подано заявку на патент «Делікатес з м'яса страуса».