

+

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University
of Food Technologies

82
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 13-14, 2016

Part 1

Kyiv, NUFT, 2016

Lum

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**82 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у XXI
столітті”**

13–14 квітня 2016 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2016

16. Принципи створення дієтичних паштетів підвищеної харчової цінності

Аня Березюк, Оксана Москалюк, Юрій Гавалко

1 - Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

2 - Інститут геронтології ім.Д.Ф.Чеботарьова НАМН України, Київ, Україна

Вступ. Біологічна цінність продуктів значною мірою визначається якісним складом білків, головним чином кількістю і співвідношенням незамінних амінокислот. Співвідношення між особливими незамінними амінокислотами: триптофаном, лізином і метіонином передбачуваною формулою збалансованого харчування. Зміни соціально-побутових умов життя населення нашої країни ставить питання про необхідність зниження вмісту продуктах харчування жиру при одночасному збільшенні білка. Останнім часом перспективним шляхом підвищення біологічної цінності є комбінування інгредієнтів рослинного і тваринного походження які доповнюють один одного харчовими елементами. В асортименті виробів м'ясної галузі майже відсутні науково обгрунтовані дієтичні м'ясо продукти які диференційовані фізіологічним нормам харчування дітей та людей похилого віку. В літературі зустрічаються поодинокі дослідження щодо харчової та біологічної цінності такої групи м'ясних продуктів, як паштети.

Матеріали та методи. При створенні нутрієнсно-адекватних оздоровчому харчуванню м'ясних паштетів вивчали органолептичне і технологічне поєднання деяких видів м'ясної, рослинної та молочної сировини, їх вплив на формування органолептичних якостей, загальний хімічний склад, кількісне співвідношення амінокислот і мінеральних елементів, перетравлюваність та собівартість готового продукту. Повторність дослідів та хімічних аналізів трьохкратна.

Результати та обговорення. Для вирішення проблеми харчування літніх людей ми запропонували виробництво паштетів з м'яса і субпродуктів птиці з використанням компонентів, які містять біологічно-активні речовини (зародки кукурудзи, суміш ячмінного, кукурудзяного та вівсяного борошна), культивовані гриби гливи, лляна та кукурудзяна олії, підсирна молочна сироватка, суше молоко вибір яких обумовлено добовою потребою людського організму в білку, мінеральних речовинах, харчових волокнах. При різному співвідношенні вище зазначеної сировини в лабораторних умовах розроблено, виготовлено та частково досліджено 15 рецептур фаршів паштети по удосконаленій нами технології.

Висновок. Отримано і досліджено по якісним показникам декілька видів дієтичних високобілкових комбінованих фаршевих продуктів типу паштетів з м'ясної, молочної та рослинної сировини, що наближається по співвідношенню незамінних амінокислот, кальцію і фосфору до фізіологічних норм харчування людей похилого віку. Поєднання м'ясної сировини з молочною в паштетах сприяє підвищенню біологічної цінності продуктів та перетравлюваності білків.

Література

1. Ченруха И.М. Продукты здорового питания: анализ классификационных признаков и методологические основы классификации // Все о м'ясе. - 2009, - № 1. С. 24-28.
2. Шипулин В.И. Некрасова Н.Н. Перспективы производства обогащенных кальцием мясopодуlтов на основе современных технологий// Сборник научных трудов СевКавГТУ. - 2009. - №5. - С. 65-66.