52. ВИКОРИСТАННЯ ОЛІЙ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ

Д.О.Тимченко

О.А.Топчій

Національний університет харчових технологій

Сучасна наука про харчування розглядає функціональні продукти як вироби, створені людиною з метою надання їм певних властивостей, направлених на підтримання життєдіяльності організму. Основним принципом створення функціональних продуктів можна вважати зміцнення здоров'я людини шляхом впливу на визначені фізіологічні реакції організму.

Значне місце в групі м'ясних продуктів харчування займають паштетні вироби. Технологія їх отримання базується на тонкому подрібненні рецептурних компонентів до отримання тонкої паштетної маси з характерними органолептичними та структурно-механічними характеристиками. Тому, дані продукти є привабливими для введення у рецептури інгредієнтів підвищеної біологічної цінності.

Функціональна їжа повинна бути багата білком, незамінними амінокислотами, вітамінами (особливо вітамінами групи В) і мінеральними речовинами (наприклад цинку і заліза). Також спостерігається різке зростання попиту на м'ясопродукти, до складу яких включені функціональні інгредієнти.

Завданням наших досліджень була часткова або повна заміна тваринних жирів, які використовують при виробництві паштетів на рослинні олії підвищеної біологічної цінності, що дозволить не лише збагатити готові вироби вказаними інгредієнтами, але й підвищити їх засвоюваність і отримати продукти, що відповідають фізіологічним нормам харчування.

Тому,при створені нами паштетів з додаванням олій підвищеної біологічної цінності, було проведено комплексні дослідження якісних показників сировини і готових продуктів, здійснено моделювання рецептур і удосконалено технологію даних виробів.