

26. Використання харчових волокон у технології м'ясопродуктів

Роман Мехед, Ігор Страшинський, Георгій Гончаров

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Доцільність використання клітковини в м'ясопродуктах обумовлена постійним удосконаленням технологій отримання харчових продуктів, появою нових продуктів функціонального призначення та сучасним вимогам науки про харчування.

Матеріали і методи. Для проведення літературного огляду було використано інформацію з літературних джерел та інтернет-ресурсів, присвячених цьому питанню.

Результати. У статті [1] автор наголошує про важливе завдання забезпечення населення Землі продуктами харчування, яке завжди було непростим, зараз ще ускладнилося. З метою забезпечення населення повноцінними збалансованими продуктами харчування необхідно використовувати не тільки традиційну сировину, а й різні культури, що володіють високою харчовою цінністю і біологічною активністю. Щоденна нестача в раціоні харчування всього 15 г клітковини призводить до виникнення таких захворювань як рак, ожиріння, діабет і передчасного старіння.

Додавання клітковини до фаршів м'ясних виробів спрямоване на покращення структурних властивостей, зменшення втрат маси при тепловій обробці та збільшення кількості зв'язаної вологи.

Кількість доданої до продукту клітковини впливає на мікроструктуру отриманих фаршів та напівфабрикатів. Авторами [2] встановлено, що використання клітковини в кількості 5% дозволяє отримати більшу кількість зв'язаної вологи та надати фаршу більш щільну структуру.

Авторами [3] було розглянуто користь харчових волокон з точки зору дієтології. Вживання харчових волокон, а саме з зернових культур, сприяє зниженню ризику виникнення дегенеративних хронічних захворювань, ішемічної хвороби серця та знижує рівень глюкози, пригнічує ріст ракових пухлин товстої кишки.

До корисних властивостей харчових волокон можна віднести зниження споживання калорій; уповільнення перетравлювання крохмалю; зміна секреції кишечника та інших гормонів, таких як адипонектину або інсуліну; підвищення чутливості до інсуліну та поліпшення функціональності підшлункової залози.

Висновок. Використання харчових волокон у технології м'ясопродуктів збільшує вихід готових виробів, покращує текстуру готового продукту, зв'язує воду і жир, що підтримує дію використання рослинних білків та крохмалів, запобігає кристалоутворенню води. Харчові волокна також корисними з точки зору дієтології.

Література

1. Прянишников В.В. Пищевые волокна в технологии мясных полуфабрикатов. / Прянишников В.В. // Рациональное питание, пищевые добавки и биостимуляторы. — 2006. — № 5. — С. 25-26.
2. Ivanov S., Pasichnyi V., Strashynskiy I., Marinin A., Fursik O., Krepak V. Semi-finished turkey products with using of texturing fillers. *MAISTO CHEMIJA IR TECHNOLOGIJA*. 2014. T. 48, №2. P. 25-33.
3. Arun Kumar Verma. Dietary fibre as functional ingredient in meat products: a novel approach for healthy living – a review / Arun Kumar Verma, Rituparna Banerjee // *J Food Sci Technol*. — May–June 2010. — № 47(3) — С. 247–257.