

Лабораторним методом визначають масову частку вологи, масову частку солі, масову частку фаршу до маси пельменя, масу однієї штуки, температуру в товщині замороженого напівфабрикату [3].

Отже, органолептичний метод дає змогу швидко отримати загальне враження про якість і свіжість продукту, а фізико-хімічні показники в свою чергу про відповідність вимогам стандартів.

Список літератури

1. Иванцова Л. Рынок «быстрой» еды: время перемен / Л. Иванцова // Food UA:продукты Украины. – 2009. – № 5–6. –С. 44–47.
2. Напівфабрикати з м'ясом у тістовій оболонці заморожені. Технічні умови : ДСТУ 6028:2008 – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – 25 с.
3. Чернюшок, О. А. Дослідження фізико-хімічних показників пельменів із сиром сулугуні та сироваткою / О. А. Чернюшок, І. Ю. Шевченко, Ю. В. Бірюк // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 117.

УДК 637.5

54. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ М'ЯСО-РОСЛИННИХ ПАШТЕТІВ ДЛЯ ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ

Д.В. Стеблик, О.А. Топчій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Розв'язання проблеми здорового харчування є найважливішим та актуальним державним завданням, пов'язаним із соціальною стабільністю суспільства і здоров'ям населення.

Цільове комбінування рецептурних інгредієнтів забезпечує одержання харчової композиції із заданим хімічним складом. Цей підхід складає основу комплексного використання сировини, основна перевага якого полягає в

потенційній можливості взаємного збагачення інгредієнтів, які входять до рецептури по одному чи декільком есенціальним факторам з метою забезпечення найбільш повної відповідності створюваних композицій формулі адекватного харчування [1, 2].

Тому, своєчасним та перспективним напрямом є розроблення рецептур і удосконалення технології м'ясо-рослинних паштетів з використанням білкових компонентів, купажів рослинних олій та композиції гідратованої клітковини з метою збалансованості амінокислотного, жирнокислотного та вітамінного складу і якісних характеристик готових виробів.

Враховуючи вищезазначене, набуває актуальності створення рецептур м'ясо-рослинних паштетів з використанням білково-жирових емульсій на основі купажів рослинних олій та композиції клітковини. Це дозволить збагатити раціони харчування незамінними нутрієнтами, досягти необхідного співвідношення ω -6: ω -3 жирних кислот, вітамінів: β -каротину та токоферолу і розширити асортимент м'ясо-рослинних виробів збалансованого складу.

В якості основної сировини у рецептурах паштетів використовували куряче та індиче м'ясо, печінку курячу (попередньо бланшовані), яйця курячі. Дана сировина забезпечує дієтичність продукту, збалансовує вироби за амінокислотним складом. Також в рецептуру дослідних зразків входили такі інгредієнти, як морква та цибуля пасеровані, композиція пшеничної та гарбузової клітковини (попередньо гідратована). Заміна тваринних жирів підібраними купажами рослинних олій та БЖЕ на їх основі дозволяє збалансувати продукт за жирнокислотним та вітамінним складом.

В процесі роботи було створено рецептури паштетів на основі м'яса птиці із використанням 15..18 % розроблених БЖЕ. Контролем були зразки паштетів, виготовлені згідно ДСТУ 4432:2005, які містили 10 % свинячого шпикю.

В результаті проведеної органолептичної оцінки м'ясо-рослинних запечених паштетів встановлено, що заміна тваринних жирів купажованими рослинними оліями або білково-жировою емульсією на їх основі не знижує органолептичних показників розроблених продуктів, а у деяких випадках вони

навіть кращі, ніж у контрольному зразку.

Розроблені паштети характеризуються високою харчовою цінністю та сприяють оптимізації хімічного складу раціону харчування (за рахунок вмісту вітамінів-антиоксидантів, ПНЖК, білків, мікроелементів). Отже, можна зробити висновок, що додавання 15...18 % БЖЕ до складу паштетів позитивно впливає на органолептичні показники готових виробів. Проведені дослідження дають підстави говорити про перспективність даного напрямку в розробці нових продуктів та доцільність їх промислового впровадження.

Список літератури

1. Котляр Є., Топчій О., Кишеня А., Полумбрик М., Гарбажий К., Ланженко Л., Богдан М., Ясько В., Гончаренко Т. (2018) Розробка технології вітамінізованих комбінованих рослинних олій та їх ідентифікація за жировим і вітамінним складом. Східноєвропейський журнал корпоративних технологій.- 2018.- № 3/11 (93) с. 32-43.

2. Пасічний, В. М., Страшинський, І. М., & Фурсік, О. П. (2015). Дослідження емульсій на основі білоквмісних функціональних харчових композицій. *Технологический аудит и резервы производства*, 3(3), 51-55.

УДК 637.5

55. НАТУРАЛЬНІ БАРВНИКИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНО СПРЯМОВАНИХ ПРОДУКТІВ НА М'ЯСНІЙ ОСНОВІ

В.М. Пасічний, І.І. Шевченко, Т.Р. Михавко

Національний університет харчових технологій, м.Київ, Україна

Вступ. Для підвищення функціональної відповідності продуктів важливим є зменшення використання в складі продуктів харчових добавок штучного походження. Для покращення зовнішнього вигляду готових виробів зі зменшеною часткою природних пігментів мяса для продуктів на м'ясній основі та забезпечення стійкого забарвлення в процесі зберігання