УДК 637.5

39. ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЙ З БОРОШНА ЗЕРНОВИХ У ТЕХНОЛОГІЇ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Р.В. Кущ, О.А. Топчій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

При створенні нових видів м'ясопродуктів важливим критерієм їх оцінки є нормалізація хімічного складу з позиції оптимального співвідношення білків, жирів та вуглеводів [1, 2]. Одним з підходів вирішення цього завдання є використання продуктів переробки зернових, а саме створення композиційної суміші рисового, ячмінного та лляного борошна для підвищення біологічних та функціонально- технологічних властивостей м'ясних продуктів [3].

Таблиця 1 – **Варіанти рецептур посічених напівфабрикатів з використанням композиційної суміші з борошна зернових**

Вміст інгредієнтів, %	Контроль	Варіанти модельних зразків			
		№1	№2	№3	№4
Кількість основної сировини, % на 100 кг					
М'ясо індиче	–	26	21	22	21
М'ясо куряче	50	25	28	22	18
Хліб білий	15	-	-	-	-
Шпик свинячий	15	-	-	-	-
Купаж олій(соняшникової і оливкової)	-	15	15	15	15
Яйця курячі	4	5	4	4	4
Морква	5	5	4	4	4
Цибуля ріпчаста свіжа	7	5	4	4	4
Суміш лляного, ячмінного, рисового борошна гідратована (гідромодуль 1:4)	–	15	20	25	30
Сухарі панірувальні	4	4	4	4	4
Сіль кухонна	0,9	1,4	1,4	1,4	1,4
Перець чорний мелений	0,05	0,6	0,6	0,6	0,6

Використання суміші сприяє збільшенню рослинного білку в фарші,

коригуванню волого- та жироутримуючої здатності, а також стійкості фаршу в процесі термічного оброблення, збільшенню обсягу виробництва продукції при одночасному зниженні витрат м'ясної сировини.При розробці рецептур посічених напівфабрикатів керувались наявністю м'ясної сировинної бази, доступністю і економічною доцільністю використання гідратованих сумішей лляного, ячмінного та рисового борошна.В табл.1 представлені рецептури посічених напівфабрикатів в кількісному співвідношенні.Всі розроблені рецептури збалансовані по амінокислотному складу, що дозволяє віднести дані вироби до повноцінних продуктів харчування.

Висновок. В результаті проведеної органолептичної оцінки встановлено, що додавання композиційної суміші з борошна зернових не знижує органолептичних показників продукту. Проведенні фізико-хімічні дослідження показали, що посічені напівфабрикати, виготовлені за розробленими рецептурами за хімічних складом, функціонально-технологічними показниками, харчовою та біологічною цінністю не поступаються виробам виготовленим за традиційною рецептурою.

Список літератури

1. Регулювання структурно-механічних показників низькокалорійних м'ясних січених напівфабрикатів з використанням нанокомпозитів / С. В. Іванов, В. М. Пасічний, І. М. Страшинський та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій – 2014. – Том 20, №.6. – С. 227-233.

2. Гончаренко Т.Ю., Топчій О.А., Кишенько І.І. Дослідження ефективності різних способів підготовки рослинної сировини у рецептурі посічених напівфабрикатів. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2017. Т. 23. № 5. Ч. 2. С. 142-148. DOI: 10.24263/2225-2924-2017-23-5-2-20.

3. Topchii O., Kotliar Ye., Honcharenko T., Petryna A., Tarasiuk O. Use of oilseed polyfunctional supplements in the manufacture of meat products // Food science and technology. 2019. Vol. 13, Issue 2. P. 78-86. DOI: http://dx.doi.org/10.15673/fst.v13i2.1384