

Збагачення м'ясних напівфабрикатів біологічно активними речовинами рослинного походження

Галенко Олег, Андросова Анастасія

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. При розробці функціонального продукту використовують сировину рослинного походження (ріпаково-гарбузовий порошок), яка збагачена усіма необхідними мікро- та макроелементами. На виході ми повинні отримати якісний продукт, який відповідає усім вимогам стандарту.

Матеріали та методи досліджень. В якості матеріалів для досліджень було обрано традиційну та широко розповсюджену в Україні рослину сировину - ріпак та гарбуз. М'ясопродуктом же для впровадження було обрано – напівфабрикати.

Під час експериментальних досліджень в роботі були використані такі методи досліджень як: фізико-хімічні, органолептичні, функціонально-технологічні.

Результати і обговорення.

Було отримано харчову добавку у вигляді ріпаково-гарбузового порошку. Основні властивості ріпаково-гарбуз'яного порошку полягають у значному вмісті білка, збалансованому амінокислотному складі, а також вмісті поліненасичених жирних кислот. Крім того, харчова добавка дозволить збільшити в комбінованому продукті кількість мінеральних речовин, а високий вміст клітковини має позитивно вплинути на функціонально-технологічні властивості. У насінні ріпака міститься 35-50 % жиру, 19-31 % добре збалансованого за амінокислотним складом білка, 5-7 % клітковини.

Органолептичні показники продукту після кулінарної обробки були такими: колір: рівномірний, від світло помаранчевого до коричневого, смак і запах притаманний даному виду продукту, консистенція – однорідна.

На підставі експериментальних досліджень розроблену харчову добавку запатентовано. В подальшому розроблена добавка була внесена в рецептури напівфабрикатів м'ясних посічених, що і було метою роботи.

Фізико-хімічні показники: масова частка вологи 61%, жиру 19%, білку 15,4%, золи 1,1%, у складі виявлені мікроелементи (Co, Fe, Cu, Zn, Mn, вітаміни B12, A, K, PP) 1,0%, макроелементи (P, K, S, Cl, Ca, Mg, Na) 2,5%. Функціонально-технологічні показники: вологоутримуюча здатність 64%, жирутримуюча здатність 61%, вологозв'язуюча здатність 65%.

Висновок. Додавання в рецептуру посічених напівфабрикатів ріпаково-гарбузової добавки є досить перспективним напрямком при створенні здорових збагачених продуктів харчування. Одержані напівфабрикати містять усі необхідні біологічно активні речовини, що позитивно вплине на здоров'я людини, яка їх споживатиме в щоденному раціоні харчування.

Література

1. Воробьева А. В. Современные тенденции создания эмульсионных продуктов для здорового питания / А. В. Воробьева, Н. Н. Волкова // Пищевая промышленность. – 2008. – № 11. – С. 72.
2. Амброзевич, Е. Г. Особенности европейского и восточного подходов к ингредиентам для продуктов здорового питания [Текст] / Е. Г. Амброзевич // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2005. – № 1. – С. 30–31.