

## 20. РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР ВАРЕНИХ КОВБАС ЗБАГАЧЕНИХ КАЛЬЦІЄМ

Л.В. Пешук

О.О. Галенко

*Національний університет харчових технологій*

Збереження здоров'я людей є важливим завданням будь-якої цивілізованої держави. Результати регулярних масових обстежень, проведених медичними організаціями в Україні, свідчать про вкрай недостатнє споживання вітамінів та мінеральних речовин, зокрема Ca, Fe, J, F, Se і Zn, у більшій частини населення України.

Як показує світовий досвід найбільш ефективний і економічно доступний спосіб поліпшення забезпеченості населення мікронутрієнтами — збагачення ними продуктів харчування масового споживання до рівня, який відповідає фізіологічним потребам людини. У більшості країн світу з цією метою збагачують борошно, хлібобулочні та макаронні вироби, безалкогольні напої, молоко тощо. Як відомо, м'ясо є основним джерелом надходження білку до організму людини. Водночас на засвоюваність кальцію впливає білок раціону: при високобілковому раціоні близько 15 % Ca всмоктується, а при низькобілковому — засвоюваність складає 5 %. Тому актуальним є розроблення технології харчових продуктів саме на м'ясній основі із збалансованим складом за макро- та мікроелементами. В асортименті м'ясних продуктів найбільш доступною для широких верст населення є група варених ковбас (сегмент якої складає близько 50 %), яку і обрано в основу розробки.

Методом комп'ютерного моделювання було розроблено багатокомпонентні рецептури варених ковбас, до складу яких вводили мінеральні добавки з подрібнених ступок мідій, ракушок рапана та шкаралупи перепелиних яєць, як природних джерел кальцію.

Дисперсність частинок не перевищувала 10 мкм, що дало можливість вводити добавки до рецептур варених ковбас у варіаціях від 0,5 % до 1,5 % та розробити продукт із заданим мінеральним складом, відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками.