

*ПІДСЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОЇ ТА М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ*

Голова підсекції - проф. Л.В. ПЕШУК
Секретар підсекції - доц. В.М. ПАСІЧНИЙ

**УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТА РОЗШИРЕННЯ
АСОРТИМЕНТУ
НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ
СИРОВИНИ**

**А. П. Денисюк
О. А. Топчій**

Національний університет харчових технологій

З давніх часів, коли ще не було такої великої кількості продуктів, людина

харчувалася тільки тим, що дає сама природа: овочами, зернами, насінням, фруктами та ягодами. Але пізніше з'явилася потреба полювати, так з'явилося в харчуванні м'ясо. На сьогодні м'ясні продукти просто незамінні у щоденному раціоні кожної людини.

В наш час досить важливим є те в якій кількості, які продукти та якої якості вживає людина. Адже XXI століття - це доба тотального розвитку з величезною кількістю.

Інновацій та нових технологій, які покращують життя кожного з нас. Але супроводжують все це й інші, не дуже сприятливі фактори: забруднення довкілля, постійні стреси, невисока якість харчових продуктів та Ін. Тому досить важливим є повноцінний раціон харчування, який би вмщував продукти, що забезпечують людину всіма необхідними речовинами та мікроелементами які не синтезує її власний організм. Безперечно одним з таких складових є м'ясо та м'ясопродукти.

В результаті стрімкого розвитку суспільства та у зв'язку зі значною зайнятістю, у людства все менше часу залишається на приготування їжі. Тому, все більшої популярності набувають напівфабрикати, що спрощують та пришвидшують сучасне харчування.

Асортимент напівфабрикатів включає: натуральні: велике шматкові, дрібношматкові, порційні, м'ясокісткові, паніровані; січені; пельмені.

Найбільш широковживаними є січені та паніровані напівфабрикати, серед яких, окрім традиційних, все частіше виготовляють такі продукти як кнелі, кюфта, м'ясні крокети. Тому, удосконалення технології та розширення асортименту цих виробів представляє велику зацікавленість.

Основною традиційною сировиною для виготовлення даних продуктів є свинина яловичина та баранина. За смаковими і технологічними властивостями яловичина та свинина вважаються найкращою сировиною для виготовлення м'ясних продуктів.

Проте, не всі групи населення можуть включати в свій раціон саме ці види м'яса.

Продукт, виготовлений тільки з яловичини має занадто жорстку та щільну структуру, що робить його досить складним та важким для перетравлення. А виріб, основною складовою якого є свинина, протипоказаний при атеросклерозі, так як свинячий жир, в організмі людини трансформується в холестерин. Жирна свинина, також, не рекомендована для тих хто страждає на захворювання печінки.

Головною метою нашої розробки є розширення асортименту напівфабрикатів підвищеної харчової цінності, за рахунок зміни рецептури, а саме часткової заміни м'ясної сировини з яловичини або свинини, на курятину та індюшатину. Такий вибір зумовлено тим, що вони мають ряд переваг, а саме: менш калорійні порівняно з яловичиною та свининою, доступніші за ціною і за своєю структурою є більш ніжними та кращими для засвоєння. Також у м'ясі птиці містяться практично всі водо- і жиророзчинні вітаміни та вітаміноподібні речовини.

М'ясо індички особливо багате вітаміном В 12. Він необхідний для еритроцитів та запобігає анемії. Середня порція індички забезпечує 60% добової норми вітамінів. В індичці багато тирозину - амінокислоти, що

стимулює роботу мозку. До того ж – це єдиний вид м'яса, який не викликає алергії, тому є ідеальним для дитячого харчування. [4]

Зважаючи на це курятина та індюшати є альтернативною сировиною для розширення асортиментної групи та удосконалення технології виготовлення напівфабрикатів, а особливо найбільш поширених із них - січених.

За рахунок обраних видів м'ясної сировини можна зменшити вартість підвищити харчову та біологічну цінність січених напівфабрикатів. Беручи до уваги те, що сировинна база м'яса птиці в Україні весь час зростає, вирішується і проблема дефіциту м'ясної сировини, яка також є актуальною на сьогоднішній день.

Література

1. Митрофанов Н.С. Технология продуктов из мяса птицы. // М.: КолосС, 2011. - 325 с.
2. Ларюшкина Е.И. Производство мясных полуфабрикатов и пельменей. // М.: Пищевая промышленность. -105 с.
3. Кудрявцев В.В., Сидорьяк А.А. Современные тенденции развития рынка мяса и мясных продуктов.// Мясная индустрия,- 2006.- №10.- с. 10*11.
4. Гоноцкий В.А., Федина Л.П. Особенности технологии производства полуфабрикатов из белого и красного мяса птицы.// Мясная индустрия.-2004.-№5,- с. 15-17.