

31. Виробництво м'ясних хлібів збалансованого складу

Таїсія Гончаренко¹, Євгеній Котляр²

1 – Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

2 – Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

Вступ. В даний час існує проблема незбалансованого харчування. Тому, особливе значення, має створення і впровадження у виробництво продуктів, що містять широкий спектр біологічно активних сполук, здатних компенсувати вплив шкідливих чинників навколишнього середовища, підтримуючи здоров'я і активний спосіб життя.

Матеріали та методи. М'ясні хліби з додаванням вітамінізованих купажованих рослинних олій виготовляли за розробленими рецептурами, досліджували фізико-хімічні і органолептичні показники, які характеризують якість готового продукту, відповідно до загальноприйнятих методик.

Результати і обговорення. В основі створення функціональних м'ясних продуктів лежить модифікація традиційних виробів, що забезпечує підвищення вмісту в них корисних інгредієнтів до рівня, що відповідає нормам адекватного харчування. Одним з перспективних напрямків досліджень є удосконалення технології і розробка рецептур м'ясних хлібів з додаванням вітамінізованих купажованих рослинних олій (ВКРО) підвищеної біологічної цінності з метою їх збалансованості за жирнокислотним та вітамінним складом.

За допомогою методу лінійного програмування змодельовано двокомпонентні купажі, які включають соняшникову (73-89%), гарбузову (72-80%), пляну (20-21%), рижеву (27-28%) олії у співвідношенні ω -6: ω -3 (10:1) (табл. 1).

Таблиця 1

**Жирнокислотний склад двокомпонентних купажованих олій
(співвідношення ω -6: ω -3 дорівнює 10:1)**

Склад ПНЖК, Відн., %	Зразки купажованих олій			
	Купаж №1 Сон. (79%)+ льон (21%)	Купаж №2 Сон. (73%)+ рижій (27%)	Купаж №3 Гарбуз (80%)+ льон (20%)	Купаж №4 Гарбуз (72%)+ рижій (28%)
Лінолева 18:2	57,61	56,79	54,29	52,82
а-ліноленова 18:3	6,19	4,99	5,68	5,37
ω -6: ω -3	9,3:1	10,4:1	9,6:1	9,8:1

Шляхом системного підходу удосконалено виробництво м'ясних хлібів збалансованого складу та досліджено можливість заміни тваринних жирів на створені ВКРО у кількості 7...10 %.

Основою рецептур м'ясних хлібів були курятина, яловичина, клітковина гідратована, ВКРО та ін. Обрана сировина м'ясних хлібів забезпечує дієтичність виготовлених продуктів, надає їм високі органолептичні показники, а також збалансовує вироби за жирнокислотним та вітамінним складом.

Висновки. На основі проведеного аналізу, було запропоновано рецептури м'ясних хлібів з використанням вітамінізованих купажів рослинних олій. Вибране співвідношення компонентів забезпечує отримання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними показниками та зі збалансованим хімічним, жирнокислотним і вітамінним складом.