

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТІВ КУЛІНАРНИХ З М'ЯСА ПТИЦІ

В.В. Задорожній

В.М. Пасічний

М.М. Іванова

Національний університет харчових технологій

А.М. Гередчук

Полтавський університет економіки і торгівлі

Одним з основних джерел забезпечення людини повноцінними продуктами харчування та вирішення проблеми недостатнього споживання повноцінних білкових речовин — є удосконалення технологій продуктів на основі сировини тваринного походження. Це є реальною науковою задачею, яка вирішується як вітчизняними, так і зарубіжними науковцями.

З введенням в Україні мінімальних специфікацій якості основних продуктів тваринного походження, які встановлюють вимоги до показників якості даних продуктів, постає ряд пошукових завдань щодо наукового обґрунтування технологій нового класу продуктів, які виробляються на основі м'ясної сировини. Введення поняття м'ясомісткий продукт, а також більш широкої класифікації кулінарних виробів та напівфабрикатів з використанням м'ясної сировини, потребує обґрунтування комплексу технологічних задач, а також вирішення питань щодо підвищення функціональних даних продуктів з використанням не м'ясної сировини.

З точки зору фізіології харчування м'ясо птиці є дуже важливим джерелом білка в раціоні як здорових, так і хворих людей. За кількістю ненасичених жирних кислот і низькому рівню насиченого жиру м'ясо птиці переважає свинину та яловичину, що дозволяє віднести дану сировину до дієтичної. Саме тому темпи зростання споживання м'яса птиці в розвинених країнах вищий, ніж для інших типів м'яса.

Сьогодні м'ясо птиці за споживанням на душу населення в більшості країн світу стоїть на другій місці після свинини і, можливо, в найближчому майбутньому займе найвищу сходинку в раціоні білків тваринного походження.

М'ясо птиці поживне і легко засвоюється (на 93 %). Воно містить білки (15 – 22 %), жири (5 – 39 %), мінеральні солі, екстрактивні речовини, а також вітаміни А, D, РР, групи В. Жир птиці плавиться при низькій температурі (23 – 39 °С), в ньому багато ненасичених кислот. При тепловій обробці він розтоплюється і просочує м'язову тканину, завдяки чому м'ясо стає соковитим, поліпшується його смак. У м'ясі птиці переважають повноцінні білки. З мінеральних речовин м'ясо містить солі калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді. В м'ясі птиці багато екстрактивних речовин, тому бульйони, особливо з курей, ароматні, викликають посилене виділення травних соків, а це сприяє кращому засвоєнню їжі.

Порівняно із забійною худобою, м'язова тканина птиці більш щільна і дрібноволокниста. Сполучної тканини менше, вона ніжніша і пухкіша. У м'яса курей м'язи білі. У курячому м'ясі багато м'язової тканини, цим воно

відрізняється від м'яса тварин, у яких більше сполучної цупкої тканини. У курячому м'ясі сполучна тканина пухка і ніжна.

Жирові відкладення розміщені під шкірою, на кишечнику і шлунку. Завдяки рівномірному розподілу жиру між м'язовими пучками м'ясо птиці має ніжну консистенцію, приємний смак і аромат. Шкіра тонка, від рожевого до жовтого кольору, залежно від породи.

Метою науково-дослідної роботи було удосконалення технології виробництва м'ясних виробів, а саме курячого «попкорну» шляхом внесення до вже існуючої рецептури каротиновмісної сировини — моркви і гарбуза.

Добова норма для організму вітаміну А складає 1,5 мг, а бета-каротину відповідно 4,5 мг.

В 1 кг моркви міститься від 50 до 200 мг бета-каротину. Концентрація каротину у гарбузі в 5 разів вища ніж у моркві, що зрештою дає нам можливість віднести даний вид продукту до функціонального і володіючого антиоксидантними властивостями.

Вітамін А забезпечує нормальний фізіологічний стан шкіри, також він стимулює утворення слизу епітеліальними клітинами слизових оболонок (органи дихання, кишечник, сечовивідні канали). Крім того він грає важливу роль у функціонуванні органів зору (є компонентом світлочутливого білка сітківки ока).

Якщо людиною споживається велика кількість бета-каротину, частина його утворює необхідну кількість вітаміну А, частина що залишилась, діє у клітинах як антиоксидант, на рівні клітинних мембран.

Бета-каротин нейтралізує дію вільних радикалів, що утворюються у організмі, й можуть призвести до виникнення злоякісних пухлин. Ще однією метою виконання даної роботи є продовження терміну зберігання готових виробів з використанням васабі та спеціальних пакувальних матеріалів, які збільшують термін придатності до споживання м'ясних виробів.

ЛІТЕРАТУРА

1. *Баранов В.С.* Технологія виробництва продуктів общественного питания. — М.: Экономика, 1982. — 399 с.
2. *Консервирование.* / Сост. *С.И. Литвиненко.* — Донецк.: Стакер, 1999. — 416 с.
3. *Товарознавство* продовольчих товарів. Підручник / За ред. *І.В. Сирахмана* — К., 2000.
4. <http://uk.wikipedia.org/wiki/Каротин>.