

#### **48. Створення і розширення асортименту м'ясопродуктів збагачених біологічно активними речовинами рослинного походження**

Оксана Москалюк<sup>1</sup>, Олександра Гашук<sup>1</sup>, Марія Медяник<sup>1</sup>,  
Данило Жученко<sup>1</sup>, Ірина Сімонова<sup>2</sup>

*1-Національний університет харчових технологій Київ, Україна*

*2-Львівський національний університет ветеринарної медицини  
та біотехнологій імені С.З. Гжицького, Львів, Україна*

**Вступ.** Відмова від споживання м'яса нині стає черговим трендом. Причини можуть бути різні: з релігійних або, скажімо, етичних причин, що пов'язано з турботою про тварин, екологію, або турбота про власне здоров'я. Тому останніми роками збільшилася кількість пропозицій заміників м'яса, і це говорить про попит на цю продукцію. А щоб таке харчування було більш якісним, потрібні нові джерела білків.

**Матеріали і методи.** Паштети відносяться саме до тих м'ясопродуктів, технологія виготовлення яких дозволяє раціонально використовувати сировину, а також поєднувати різні види сировини. Крім м'ясних компонентів у складі можна вводити рослинну сировину, інші харчові компоненти.

**Результати.** Волоські горіхи містять вітаміни групи А, Е, В, Р, З, мінеральні речовини: калій, натрій, фосфор, залізо, магній, кальцій, йод. 60% їхнього складу – ненасичені жири, які не містять холестеролу. Окрім того, волоський горіх – джерело білка, який чудово може замінити тваринний білок.

Гарбуз є джерелом цінних біологічно активних речовин. Завдяки високому вмісту біологічно активних речовин, цукрів, легкій засвоюваності, гарним смаковим характеристикам м'якоть гарбуза має високу харчову і лікувальну властивості. М'якоть гарбуза також містить аскорбінової кислоти – 25-40 мг%; β-каротину – до 28 мг%, значну кількість мінеральних речовин, органічні кислоти (переважно яблучна)

Пасту з волоського горіха виробляли з ядра горіха, після очищення його від коричневої гіркої шкірки. Горіх замочували на 5 годин, після чого очищали від шкірки і промивали. Після очищення горіх сушили при температурі 40 °С в сушильній шафі 20 хв. і подрібнювали в емульсаторі до отримання однорідної пасти. Сік гарбуза отримували проціджуванням м'якоті гарбуза на соковижималці.

**Висновки.** Результати органолептичної оцінки паштетів з додаванням волоського горіху і гарбузового соку вказують на покращення сенсорних характеристик досліджуваних зразків. Паштети мали дрібноподрібнену, однорідну структуру, приємний смак, чисту, суху поверхню. Комбінації волоського горіху і гарбузового соку до 20 % у фарші для паштету дозволить отримати продукт збагачений каротином та унікальними рослинними білками.

#### **Література.**

1. Вальчук, А. О., Левківська Т. М. Розширення асортименту консервованих продуктів за рахунок використання волоських горіхів, Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції : збірник тез Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених, м. Київ, 16 травня 2018 р., с. 18–19.
2. Плахотін, В. Я., Пасічний В. М., Коваленко А. М. Перспективи використання гарбуза у харчовій промисловості, Проблеми формування здорового способу життя у молоді: зб. наук. праць молодих учених, аспірантів та студентів за матеріалами V ВНКП, 6 листопада 2012 р., Т. 2, с. 79.