УДК 635.537.6
Д.А. Іжевська, студентка 4 курсу
Національний університет харчових технологій м.Київ

ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У ВИРОБНИЦТВІ НАПІВФАБРИКАТІВ

В Україні в останні роки різко змінився харчовий статус населення. Результати обстежень фактичного харчування дорослого й дитячого населення за попередні 5 років дозволили виділити найбільш важливі порушення в харчовому статусі населення України: надлишкове споживання тваринного жиру й цукру; дефіцит тваринних білків і поліненасичених жирних кислот; виражений дефіцит харчових волокон.

Харчові волокна – це вуглеводи, які не перетравлюються в шлунково-кишковому тракті людини і не являються джерелом енергії. Однак їх значення в харчуванні дуже суттєве.

Одним із завдань наших досліджень було визначення оптимального ступеня гідратації різних видів харчових волокон, головною функціональною особливістю яких є висока вологозв'язуюча і адсорбційна здатність. Оскільки волокна мають капілярну структуру, приєднання води відбувається не тільки по поверхні, але і усередині капілярних каналів, волога рівномірно розподіляється і міцно утримується покращуючи структуру виробу[1].

Функціонально-технологічні властивості зразків харчових волокон свідчать про доцільність їх застосування в технології м'ясних січених напівфабрикатів, але при цьому необхідно визначити кількість внесення та ступінь їх гідратації для даного виду продуктів.

Ступінь гідратації добавок становила 1:3; 1:5; 1:10. Напівфабрикати випускаються в охолодженому або замороженому вигляді, внаслідок чого оптимальна ступінь гідратації клітковини була підібрана на підставі отриманих експериментальних даних за рівнем ВЗЗ. Найбільший показник отримано для пшеничної 1:6 та соєвої 1:4,5 клітковини.

При розробці нових видів січених м'ясних напівфабрикатів, важливо дослідити вплив поєднання м´ясної сировини з гідратованими харчовими волокнами, частка яких варіювалась від 5% до 25%. Після органолептичної оцінки було встановлено, що до складу розроблених напівфабрикатів їх доцільно додавати в кількості 10-12%.

Отже, в результаті даної роботи обґрунтувано і удосконалено технології комбінованих м'ясних напівфабрикатів з використанням харчових волокон та розширено асортимент продукції з високою харчовою цінністю.

Література

1.Шугурова Т. Инновационный подход к производству натуральных полуфабрикатов.// Оборудование. – 2007. – №10. – с.32-33.