

## 4. ЗБАГАЧЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Інга Дочинець

Національний Університет Харчових Технологій, Київ, Україна

**Вступ.** М'ясо — м'язові тканини різноманітних тварин, що вживаються у їжу. Важливий продукт харчування, головне джерело тваринного білка та одне з головних джерел білка взагалі, воно містить усі необхідні для людини речовини.

**Матеріали і методи.** Основною сировиною для м'ясної промисловості є сільськогосподарські тварини (забійна худоба) і свійська птиця. Меншу питому вагу займає виробництво м'яса інших тварин: баранини, коней, кроликів, дичини. М'ясо відноситься до найбільш цінних харчових продуктів і є основним джерелом білків, необхідних організму для побудови тканини, а також джерелом жирів, вітамінів і мінеральних речовин (таблиці 1).

Таблиця 1 — Хімічний склад м'яса забійних тварин (охолодженого)

Вид м'яса	Зміст %				Енергетична цінність, кДж
	Вода	білки	Жири	зола	
Яловичина	67-71	18-20	9-12	1	602-787
Свинина	38-54	11-16	27-49	0,7	1322-2046
Баранина	67-79	16-20	9-15	0,9	686-849
Конина	68-71	19-20	4-9	1	502-689
Кролятина	65-67	18— 19	12-13	1Д	820-833

**Результати.** В останні роки ставлення до м'ясної їжі змінилося. Багато вчених в багатьох країнах світу проводили дослідження, в ході яких було доведено, що саме м'ясо є причиною найбільш серйозних захворювань (онкологічних, серцево-судинних, цукрового діабету), звичайно, після таких причин, як куріння і алкоголь.

М'ясо не може давати нашому організму енергію, як, наприклад, вуглеводи. Клітковини, необхідної для здорового травлення, в м'ясі теж немає, тому доцільним буде збагатити м'ясні напівфабрикати клітковиною або рослинною сировиною, яка міститься в насінні льону, гарбузовому насіння, сухофруктах (курага, чорнослив), в горіхах (волоські горіхи, фундук, мигдаль), житніх та рисових висівках. Гарбузове насіння містить поліпептиди, амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти класу омега-3, дельта-7-стерини, вітаміни С, В1, РР, каротин, макроелементи кальцій, калій, магній, залізо і мікроелементи марганець, мідь, молібден, селен, нікель. Всього 30 грамів гарбузової насіння містять 20% денної норми елементів, що забезпечують хорошу роботу імунної системи.

Насіння льону – це джерело вітамінів і мінералів, жирних кислот– омега-6 і омега-3, без яких нормальне функціонування людського організму неможливо, клітковина прискорює процеси метаболізму, збільшує в'язкість його вмісту.

До складу горіха входять жири, білки 15 - 20%, вуглеводи -13%, клітковина - 2,9% і сприятливо впливає на роботу серця, нирок та головного мозку.

**Висновок.** Одним із шляхів підвищення якості харчових продуктів є розробка продуктів, які мають комбінований склад, створення яких дозволяє удосконалити сировину тваринного походження, забезпечуючи при цьому населення повноцінним білковим харчуванням.

**Література.**

1. Баль-Прилипко Л.В. Інноваційні технології якісних та безпечних м'ясних виробів. – К.: Монографія, 2012. – 207 с.