

## **М'ясо-рослинні продукти оздоровчого спрямування**

**Дячук О.Д., Бажай-Жежерун С.А.**

*Національний Університет Харчових Технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Сьогодні харчовий раціон населення розвинених країн характеризується загальним зниженням енергетичної цінності добового набору продуктів [1]. Аналіз динаміки харчування різних груп населення України свідчить про те, що за останнє десятиліття істотно порушилася структура харчування українців. Відомо, у забезпеченні необхідної цінності раціону людини провідна роль належить білкововмісним продуктам тваринного походження, таким як, м'ясо, риба, яйця, а також джерелам рослинного білка – зернобобовим культурам [2].

Питання поліпшення національного здоров'я вимагає системно-комплексного підходу до вирішення проблеми харчування населення. Пошук альтернативних шляхів розв'язання цього надзвичайно важливого завдання свідчить про необхідність розроблення та створення нових, удосконалених технологій виробництва харчових продуктів, збалансованих за компонентним складом, які відповідають потребам сучасної людини. Це комбіновані продукти оздоровчого, профілактичного, функціонального призначення [3].

Комбіновані харчові продукти – це продукти, одержані з природної сировини, складові компоненти якої у результаті технологічного оброблення, отримали визначені показники структурованості, харчової та біологічної цінності. Створення комбінованих м'ясних продуктів, які поєднують традиційні споживчі властивості, а також використання крім повноцінної білкововмісної сировини тваринного походження, різних видів рослинної сировини є важливим завданням інженерів-технологів, оскільки сприяє вирішенню питання дефіциту білку в раціонах харчування населення.

**Матеріали та методи.** У процесі досліджень використовували загальновідомі методики згідно вимог нормативної документації.

**Результати та обговорення.** Для збагачення м'ясо-рослинної консерви обрано пюре моркви, насіння кунжуту та борошно нуту.

Нами розроблено ряд рецептур, за якими виготовлено зразки продуктів у лабораторних умовах. Складниками рецептури були: яловичина, пюре моркви, біоактивоване борошно нуту, кунжут.

У процесі роботи досліджено органолептичні показники якості функціональних інгредієнтів та готової збагаченої консерви, проведено визначення продуктів первинного розкладу білків в бульйоні, масової частки сухих речовин, вологозв'язуючої здатності, вологоутримуючої здатності та стійкості м'ясо-рослинної консерви. Енергетична цінність розроблених харчових продуктів складала 274 – 282 ккал.

Вміст білка в отриманих продуктах становить 19 – 21 %. Коефіцієнт утилітарності – 1,123. Тріада НАК (за норми 1:3:3) становить 1:8,75:5,02.

**Висновки.** Розроблення нових комбінованих м'ясо-рослинних продуктів має соціально-практичне значення, оскільки дає можливість отримати продукти з високою харчовою цінністю та хорошими органолептичними властивостями, а також розширити асортимент продуктів оздоровчого спрямування на м'ясній основі.

#### Література.

1. Danik M. Funktional Foods and Chronic Diseases: Science and Practice. Oxford. Food Science Publisher. 2011. P. 120.
2. Сердюк А.М. Екологічно-гігієнічні проблеми харчування. Журнал Академії медичних наук України. 2002. №4. С.677-684.
3. Клименко М. М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. К.: Вища освіта, 2006. - 640 с.