

24. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСОМІСТКИХ КОНСЕРВІВ НА ТОВ «ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ»

Н.І. Кулик, І.М. Страшинський

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Дослідження структури харчування населення України за останні роки свідчать про тенденцію зниження споживання білка, перш за все, тваринного походження, основним джерелом якого є м'ясопродукти. У зв'язку з цим пошук нових білкових джерел та комбінування білків рослинного і тваринного походження у виробництві м'ясомістких консервів, становить значний науковий і практичний інтерес та є актуальним завданням для м'ясної промисловості [1]. Рослинні білки, і особливо білки бобових, завдяки високому вмісту поживних речовин і їх засвоюваності, мають високу харчову цінність. Значне місце в цій групі сільськогосподарських культур належить гороху та квасолі, які мають високу біологічну цінність. У зерні цих культур міститься: 20-35 % та 22-32% білка; 30-50 % та 50-60 % вуглеводів; 1,3-1,5 % та 2,3-3,6 % жиру; 2,0-3,1 % та 2,5 % - 4,6 % мінеральних речовин відповідно [2].

Технологічний процес використання бобових культур у м'ясомістких консервах передбачає три основні етапи: попередню вологотеплову обробку – замочування та бланшування та заключний – стерилізацію. В процесі перших двох відбувається набухання зерен та їх розм'якшення за рахунок зв'язування води відповідно білками та крохмалем, при стерилізації одночасно з мікробіологічною стабільністю досягається і кулінарна готовність.

З метою підвищення поживної цінності консервів рецептурами передбачено використання коренеплодів. Вони є джерелом вуглеводів (6-9 % у моркві), мінеральних солей (0,7-1,0 %), вітамінів, ароматичних речовин (селера, петрушка, пастернак). У них містяться азотисті речовини (1,2-2,5 %) і клітковина (0,5-2 %).

Доцільність використання цих інгредієнтів пояснюється також їхнім

вітамінним складом, а саме: аскорбіновою кислотою, провітамінами А, К, вітаміни групи В, РР та наявністю ефірних олій. Використання в рецептурах м'ясомістких консервів коренів селери, петрушки є їх особливістю, так як ці інгредієнти створюють оздоровчий ефект, здійснюють профілактику різних серцево-судинних, імунних захворювань та захворювань шлунково-кишкового тракту [3].

Перед закладанням в банки передбачено пасерування подрібнених коренеплодів. В процесі пасерування коренеплоди доводяться до напівготовності шляхом обсмажування продукту з жиром для засвоюваності жиророзчинних вітамінів, а подальша їх стерилізація розкриває весь аромат і смак кожного інгредієнта.

На базі ТОВ «Тернопільський м'ясокомбінат» відпрацьовано рецептури м'ясомістких консервів, підібрано раціональну кількість компонентів в яких становить: морква 5-8 %, цибуля пасерована -3 %, корінь селери 5-8 %, бобові бланшовані – 24-30 %, свинина знежирена напівжирна – 25-30 %; м'ясо птиці червоне – 25-30 %. Результати аналізів фізико-хімічних показників консервів свідчать, що всі зразки консервів відрізняє високий вміст білка та його збалансованість з жиром.

Висновок. Технологія виробництва м'ясомістких консервів з повноцінним рослинним білком з додаванням коренів селери та петрушки дає змогу раціонально переробити сировину, створювати продукти зі збалансованим білковим складом, має позитивний оздоровчий ефект на організм людини.

Список літератури

1. Органолептичні показники та амінокислотний склад м'ясомістких консервів з використанням нуту/ Страшинський І. М, Вернигора О.О., Мігаль А.Ю.// Аграрна наука та харчові технології. Збірник наукових праць: Вінницький національний аграрний університет, 2017. Вип. 5 (99), Т. 2. С. 162–168.

2. [Електронний ресурс] <https://floristics.info/ua/statti/gorod/3355-bobovi-roslini-plodovi-i-dekorativni.html>.

3. [Електронний ресурс] <https://lib.mnau.edu.ua/info5/2017/Korneplod>.