

14. Використання нетрадиційної сировини у технології м'ясних паштетів

Олександра Гашук, Оксана Москалюк, Марія Медяник, Назарій Кобилецький
Національний університет харчових технологій Київ, Україна

Вступ. Сьогодні досить гостро стоїть проблема зниження імунітету людини, викликана суттєвим погіршенням екологічної, епідеміологічної ситуації та незбалансованим харчуванням. Для її вирішення перспективним є створення оздоровчих харчових продуктів, в першу чергу, масового споживання, збагачених необхідними для здоров'я людини дефіцитними вітамінами, макро- і мікроелементами та іншими біологічно активними сполуками. Серед них особливе місце посідають каротиноїди, які володіють антиоксидантною, імуномодельною, детоксифікуючою, антиканцерогенною активністю. За статистичними даними надходження каротиноїдів до організму людини з їжею в 2...3 рази нижче рекомендованих норм споживання. Перспективним напрямком при створенні збагачених харчових продуктів є використання нетрадиційної місцевої сировини, яка є джерелом біологічно-активних речовин, і адаптована до травного раціону українців. Такою сировиною є гарбуз та ядра волоських горіхів.

Матеріали і методи. Під час проведення досліджень використовували у якості основної сировини печінку, м'ясо птиці, пасту волоського горіха, сік гарбуза. Застосовували стандартні та інноваційні методики для визначення органолептичних, фізико-хімічних показників.

Результати. Овочі відіграють важливу роль у харчуванні людини. Їхня корисність обумовлена хімічним складом, біологічною і енергетичною цінністю, лікувально-профілактичною та фізіологічною дією. А також володіють спраговгмамовуючими властивостями, попереджають зневоднення організму в разі підвищеної пітливості людини в умовах високої температури або великих фізичних навантажень. Вони є джерелом вітамінів (А, С, D, Е, К і групи В), мікроелементів: заліза, цинку, кобальту, йоду, міді, марганцю, фтору, необхідних людському організму. Гарбуз – це свого роду природний вітамінно-мінеральний комплекс. До його складу входять вуглеводи (4...11 %), клітковина (1,2 %), пектини (0,7...1,2 %), органічні кислоти (0,1 %), мінеральні речовини (калій, кальцій, магній, фосфор, цинк, залізо), аскорбінова кислота та вітаміни групи В.

М'якоть гарбуза також містить аскорбінової кислоти – 25–40 мг%; β-каротину – 2...28 мг%, значну кількість мінеральних речовин, органічні кислоти (переважно яблучна). Загальний вміст ліпідів в м'якоті плодів гарбуза становить 0,1–0,2 г в перерахунку на 100 г сирової м'якоти. В соку гарбуза присутні усі речовини як в м'якоті гарбуза.

В той же час вирішення проблеми дефіциту білкових продуктів харчування може бути досягнуто при комбінуванні рослинних та тваринних білків. Джерелом рослинного білку можуть бути ядра волоського горіха, який широко розповсюджений на території України.

Висновки. За результатами наукових досліджень встановлено, що дослідні зразки розроблених паштетів з використанням 10% пасти волоського горіха та 10–20% гарбузового соку мали більш кращі функціонально-технологічні показники. Комбінації волоського горіха і гарбузового соку до 20 % у фарші для паштету дозволить отримати продукт збагачений каротином та унікальними рослинними білками волоського горіха.