

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**80 МІЖНАРОДНА НАУКОВА
КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування людства
у XXI столітті”*

Частина 1

10–11 квітня 2014 р.

Київ НУХТ 2014

13. Інноваційні м'ясні продукти для геродієтичного харчування

Хавро Алина, Олександра Гащук

Національний університет харчових технологій

Вступ. Харчування є одним з постійно діючих факторів, які впливають на здоров'я людини. Правильно побудоване у відповідності з фізіолого-гігієнічними вимогами, воно забезпечує нормальний перебіг обміну речовин, підтримує високий рівень функціональної здатності найважливіших систем організму. Харчова промисловість в нашій країні практично не виробляє спеціальних м'ясних продуктів харчування, призначених для такої соціально незахищеної групи населення, як люди літнього та похилого віку. Сучасні технології виробництва харчових продуктів не враховують специфіки харчування людей даної соціальної групи. Актуальним є напрямок по розробці продуктів для геродієтичного харчування, що полягає в оптимальному комбінуванні м'ясних і рослинних компонентів з гарантованим вмістом макро- і мікронутрієнтів.

М'ясні паштети, які виготовляються на підприємствах являють собою висококалорійні гомогенізовані продукти в оболонці або без оболонки з переважним вмістом чистого м'яса. Ніжна консистенція паштетів досягається спеціальними способами обробки сировини та підбором інгредієнтів рецептури. Традиційні рецептури м'ясних паштетів оцінюються в основному за органолептичними показниками та енергетичною цінністю, без урахування збалансованості продукту за хімічним складом. Таким чином, існуючі рецептури паштетів на м'ясній основі не завжди відповідають нормам адекватного харчування.

Матеріали і методи. При визначенні показників якості готових виробів були застосовані як загально прийняті, регламентовані ДСТУ методи дослідження (органолептичні показники, фізико-хімічні показники: масова частка вологи, вміст білка), такі спеціальні методи (бальна органолептична оцінка, масова частка білка, волого- зв'язуюча і вологоутримуюча здатність), проведені розрахунки показників харчової цінності готових виробів.

Результати. В якості компонентів розроблюваних у магістерській роботі паштетів для геродієтичного харчування пропонується використовувати м'ясо та субпродукти птиці, кров забійних тварин, овочеву сировину: нуту, гарбуз та культивовані гриби гливи.

М'язова тканина курячого м'яса містить більше 85% повноцінних білків. Біологічна цінність також обумовлюється високим вмістом вітамінів, особливо групи В. М'язова тканина багата макроелементами, а саме залізом, фосфором, калієм, натрієм, кальцієм, магнієм, цинком та мікроелементами – мідь, марганець, нікель, кобальт. Екстрактивні речовини, які містяться у курячому бульйоні сприяють поліпшенню стану серцевого м'яза і нормалізують серцевий ритм.

Куряча печінка відрізняється багатим хімічним складом: білки, жири. Частка вуглеводів складає близько 1 %. Фолієва кислота, що міститься у курячій печінці необхідна для нормального розвитку органів і регенерації тканин. Користь курячої печінки також в тому, що в ній містяться вітаміни групи В, зокрема, В12, а також аскорбінова кислота і вітамін РР. Вітамін В12 - це дуже важливий елемент для організму людини, особливо літнього віку. Він відіграє основну роль у підтримці в активному і бадьорому стані нервову систему. Для повноцінного засвоєння вітаміну В 12 потрібно певну кількість кальцію.

Хімічний склад курячої печінки відрізняється великою різноманітністю мінеральних елементів. Слід зазначити наявність у її складі легкозасвоюваних людським організмом форм заліза і міді. Печінка корисна тим, що в її складі містяться солі калію і кальцію, магній, натрій, фосфор, кобальт, молібден, марганець, хром і цинк.

Гриби гливи – екологічно чистий продукт. У них дивовижні поживні та лікувальні властивості. Нині встановлено, що речовини, які продукують багато видів культивованих грибів, мають онкостатичну, антисклеротичну і антиоксидантну дію, здатні підвищувати імунітет до вірусних захворювань, підвищувати радіорезистентність організму, знижувати шкідливий вплив променевої фізіотерапії. У них містяться всі незамінні амінокислоти, вітаміни, мікроелементи, клітковина, яка нормалізує діяльність корисної мікрофлори і виводить з організму токсичні речовини, а також холестерин.

При дослідженні органолептичних показників модельних фаршів паштетної маси найбільш оптимальними були рецептури з вмістом грибів 15%, нуту 15% гарбуза 10%. Паштети мали мастку консистенцію, властиву даному продукту, ніжний смак, приємний запах і аромат.

Дослідження вітамінного складу у лабораторії Інституту Біохімії НАН ім. О.В.Палладіна показало, що у паштеті з грибною сировиною вміст вітаміну B12 склав – $32,0 \pm 0,3$ мкг / 100 г, у той час коли у контролі – $24,5 \pm 0,2$ мкг / 100 г.

Висновок Розробка інноваційних рецептур паштетів дозволяє розширити асортимент геродієтичних продуктів, збагатити добовий раціон корисними нутрієнтами і харчовими волокнами, які відповідають фізіологічним потребам організму та сприяють збереженню здоров'я, працездатності і активного творчого довголіття людини.

Література

Островський Ю.М. Тиамин. В книге Экспериментальная витаминология, 1979. – Минск: Наука и техника. – С. 438-470