

## 15. Використання продуктів крові в технології м'ясних посічених напівфабрикатів

**Назар Калінін, Олександра Гащук, Оксана Москалюк**  
*Національний Університет Харчових Технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** М'ясні посічені напівфабрикати відіграють важливу роль у харчовій промисловості, пропонуючи споживачам зручність та універсальність. Включення крові до складу цих продуктів може підвищити їх поживну цінність та сприяти сталому використанню ресурсів.

**Матеріали та методи.** В роботі розглянуто технологію виробництва, переваги та літературний пошук наукових джерел, пов'язаних з використанням крові у технології м'ясних посічених напівфабрикатів за допомогою аналізу літературних джерел.

**Результати.** Посічені м'ясні напівфабрикати, такі як гамбургери, ковбаски та фрикадельки, є основним продуктом на багатьох кухнях. Однак зі зростанням споживчого попиту на екологічно чисті та економічно вигідні м'ясні продукти все більшої популярності набуває використання продуктів із крові в цих продуктах.

Кров як функціональний інгредієнт є легкодоступним побічним продуктом м'ясної промисловості, багатим на білок, основні мінерали (залізо) та вітаміни (вітаміни групи В). Використання продуктів з крові в м'ясних посічених напівфабрикатах ґрунтується на кількох наукових принципах:

Функціональність білка: кров містить такі білки, як гемоглобін і міоглобін, які сприяють формуванню текстури і кольору м'ясних продуктів. При додаванні до м'ясних напівфабрикатів ці білки взаємодіють з іншими інгредієнтами, покращуючи текстуру та зв'язуючі властивості. Крім того, гемоглобін, залізовмісний білок, що міститься в еритроцитах, може покращувати колір продукту і надавати йому тонкий м'ясний смак.

Покращення харчової і біологічної цінності: Кров багата на основні поживні речовини, включаючи залізо, цинк і вітаміни групи В. Додавання крові до м'ясних посічених виробів підвищує їхню поживну цінність, усуваючи потенційний дефіцит, наприклад заліза, у раціоні споживачів.

Покращення смаку: Кров містить сполуки, які сприяють пікантному смаку м'ясних продуктів, такі як гемове залізо та амінокислоти. Додаючи кров до м'ясних посічених напівфабрикатів, виробники можуть покращити їхній смаковий профіль і зробити їх більш привабливими для споживачів. Дослідники, які вивчали використання концентрату білків плазми крові у фрикадельках з м'яса птиці, виявили значне покращення вологоутримання та текстури порівняно з контрольною групою без компонентів крові. Це означає, що споживачі отримують більш соковиті та смачні м'ясні посічені напівфабрикати.

**Висновок.** Включення продуктів з крові до складу рецептур м'ясних посічених напівфабрикатів є науково обґрунтованим підходом до підвищення функціональності продукту, потенційного зменшення залежності від добавок та використання цінного ресурсу.

### Література

Гащук О.І., Москалюк О.Є., Рибальченко Д.. Дослідження біологічної цінності варених ковбас з використанням продуктів переробки крові. МНПК, «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі»: 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.:НУХТ, 2020 р. с.54-55.