

14. ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВОГО ЗБАГАЧУВАЧА У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ

О. А. Топчій, Є.О. Котляр, І. О. Гримайло

Національний університет харчових технологій

В сучасних умовах дефіциту білку в харчуванні людини. вискоєфективним і швидким шляхом вирішення цієї проблеми є розробка харчових продуктів масового споживання, збагачених білковими компонентами.

Збагачені (функціональні) м'ясні вироби - це відносно нова група м'ясопродуктів, розробка і промислове впровадження яких не пов'язані зі зміною звичок харчування, не сприймаються людиною як прийом лікарських засобів, тому дуже важливо інформувати населення і формувати стабільний споживчий попит на них.

Функціональний харчовий продукт - харчовий продукт, який містить як компонент лікарські засоби та/або пропонується для профілактики або пом'якшення

перебігу хвороби людини (згідно Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів»).

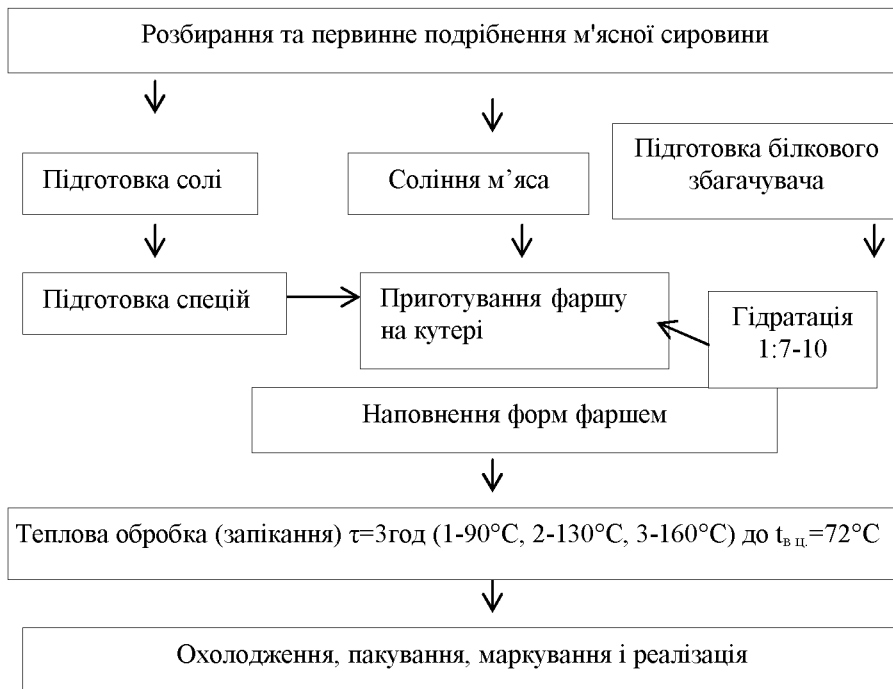
Технології м'ясних продуктів функціонального призначення здебільшого спрямовані на зменшення некорисних інгредієнтів, які присутні в сировині. В м'ясі такими інгредієнтами є насичені жирні кислоти та холестерин. При одержанні м'ясних функціональних продуктів намагаються також зменшити або повністю виключити з рецептури нітрит натрію та інші некорисні інгредієнти, які традиційно використовуються при виробництві м'ясних продуктів, а також збагатити продукт функціональними інгредієнтами, які не знижують споживчі та технологічні властивості продукту.

Нами запропоновано технологію одержання м'ясних хлібів з використанням білкового збагачувача на основі м'ясного і сполучнотканинного білку, що володіє високою волого- і жирозв'язуючою здатністю, призначеного для використання в емульгованих м'ясних системах.

М'ясних хліб – це виріб із ковбасного фаршу без оболонки, запечений у металевій формі (згідно ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні»).

Для виготовлення м'ясних хлібів функціонального призначення використовували добавку Білкотон А91 - дрібнодисперсний порошок кремового кольору з характерним смаком та запахом. У виробничому процесі Білкотон А91 вноситься на початковій стадії складання фаршу. Можна використовувати в сухому вигляді, але нами встановлено, що доцільніше у гідратованому вигляді, коли ступінь гідратації в межах 1:7-10, а кількість внесення становить 3-5% до загальної маси.

Технологічна схема м'ясних хлібів



Вибрана технологічна схема та співвідношення компонентів рецептури забезпечує отримання продукту з високими органолептичними та функціонально-

технологічними показниками, збалансованим хімічним, жирнокислотним та амінокислотним складом. Встановлено, що додавання Білкотон А91 сприяє ущільненню структури фаршу та збільшує вихід продукту на 5-7 %. Аналіз результатів досліджень показав, що використання білкового збагачувача у технології м'ясних хлібів дозволить забезпечити отримання харчової композиції з високою харчовою та біологічною цінністю, що дозволяє розширити асортимент продуктів функціонального призначення.