

20. Використання рослинних олій у м'ясних паштетах

Аліна Камишина¹, Оксана Топчій¹, Євгеній Котляр²

¹*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

²*Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна*

Вступ. Актуальна проблема сьогодення – створення продуктів харчування з підвищеною харчовою та біологічною цінністю, не є виключенням і паштетна продукція.

Матеріали і методи. Вивчено можливість використання олій підвищеної біологічної цінності при виробництві паштетів, удосконалення технології виробництва і формування якості готових виробів. Як джерело екзогенних біоантиоксидантів використано лляну, гарбузову, соняшникову та рижієву олії.

Результати. Відповідно до формули раціонального жирнокислотного складу фізіологічно повноцінного харчового жиру, призначеного для здорового харчування, в ньому має міститися 30% насичених кислот, 50-60% мононенасичених, 10-20% поліненасичених. Вміст лінолевої кислоти має становити близько 40%, співвідношення поліненасичених і насичених кислот – наближатися до 2:1, співвідношення лінолевої і ліноленової кислот – 10:1.

Відомо, що дієтичні жири відіграють захисну роль у профілактиці чи терапії багатьох хронічних захворювань, зокрема серцево-судинних. Рекомендації медичних установ і ВООЗ свідчать, що 15-30 % загальної енергії організм людини повинен отримувати від споживання дієтичних жирів, в тому числі < 10 % від споживання насичених жирних кислот (НЖК), 6-10 %- від полі ненасичених жирних кислот (ПНЖК) ($\omega 6$ – 5-8 %, $\omega 3$ – 1-2%), 10-15% від моно ненасичених жирних кислот (МНЖК) і < 1 % від споживання транс-ізомерів жирних кислот.

Проаналізувавши жирнокислотний склад олій нами було виявлено, що найбільш оптимальними по ω -3 жирними кислотами є лляна олія, а за ω -6 жирними кислотами перевагу мають соняшnikова, гарбузова і рижієва олії. Порівняльний аналіз вмісту компонентів у різних рослинних оліях, дозволяє зробити висновок, що соняшnikова, лляна, гарбузова і рижієва олії володіють найбільш сприятливими для заміни тваринних жирів властивостями. Обґрунтування вибору олійних компонентів, що використовуються в рецептурах, зумовлено їх властивостями та функціями в організмі людини, що слугувало основою для створення продукту з бажаними властивостями. Функціональних властивостей м'ясним паштетам було надано шляхом введення купажів рослинних олій, а саме: соняшnikова (77,5%) + рижієва (13%) + лляна (9,5%); гарбузова ол. (80%) + лляна ол. (20%).

Технологічна схема паштетів включає наступні операції: підготовку сировини та допоміжних матеріалів, обвалювання і жилування, бланшування, подрібнення, кутерування та складання паштетної маси, формування, запікання, охолодження, пакування та реалізацію. У зв'язку з тим, що рослинні олії складаються переважно з легкоокислювальних ненасичених жирних кислот, було досліджено ступінь їх збереження в готових паштетах, після запікання при температурі 140°C - 150°C.

Висновки. На основі проведеного аналізу, було запропоновано рецептури паштетів з використанням рослинних олій підвищеної біологічної цінності. Вибране співвідношення компонентів забезпечує отримання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними показниками та зі збалансованим хімічним, жирнокислотним і амінокислотним складом.