

26. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ НАПІВФАБРИКАТІВ

**І.М. Страшинський, Є.В. Мензелевський,
Ю.В. Мозоль, О.П. Фурсік**

Національний університет харчових технологій

На сьогоднішній день перед харчовою промисловістю постає багато проблем, які потребують негайного вирішення. Має місце гострий дефіцит сировини тваринного походження, а м'ясна сировина, яку ввозять в Україну з-за кордону, не завжди відповідає вимогам м'ясопереробної галузі, внаслідок чого знижується якість готових виробів і їх вихід. У зв'язку з цим частина підприємств або зачиняються, або працюють не на повну потужність. Скорочення виробництва яловичини, свинини обумовлює ріст виробництва м'яса птиці.

У нинішній ситуації важливим є поліпшення структури харчування населення за рахунок підвищення біологічної цінності й удосконалення асортименту харчової продукції. У раціонах більшості населення спостерігається дефіцит повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та ін. Поліпшити ситуацію може максимальне залучення біологічно активних компонентів, застосування природних антиоксидантів з рослинної сировини під час розробки нових продуктів харчування.

В усьому світі велика увага спеціалістів приділяється такому джерелу білка, як рослинний білок. Шляхом фотосинтезу рослини накопичують в своєму листі, насінні, плодах та стеблах велику кількість вуглеводів, білків, ліпідів, вітамінів та інших корисних речовин. За останні роки науковцями доведена доцільність

виповнювати дефіцит білка в харчуванні людини за рахунок використання саме рослинного білка. В якісному відношенні рослинні білки менш повноцінні, але їх ресурси значні і витрати праці і енергії на виробництво рослинних білків в 10 разів менші, ніж витрати на виробництво тваринних білків.

Рослинна сировина, яка додається під час виробництва м'ясопродуктів, компенсує нестачу певних вітамінів і мікроелементів, покращує функціонально-технологічні властивості м'ясої сировини та органолептичні характеристики готової продукції, підвищує її харчову та біологічну цінність.

Таким чином, заміна частки м'ясої сировини з низькими функціональними та якісними характеристиками на сировину рослинного походження може призвести до покращення: реологічних показників фаршів; фізико-хімічних властивостей фаршів; харчової та біологічної цінності готових виробів; органолептичних показників продукції; стабільності якісних показників м'ясопродуктів під час їх зберігання.

Січені кулінарні вироби використовують у харчуванні практично всіх народів світу. Існують сотні їх рецептур, які відрізняються видом м'ясої сировини, наповнювача, ароматичних та смакових компонентів, складом паніровки тощо.

Перспективними є різні комбіновані січені напівфабрикати на м'ясо-рослинній основі. Добавки рослинного походження поділяють на дві основні групи: білкові та полісахариди, до яких належать похідні целюлози, крохмалі та пектини. З білкової групи перспективність визначається за насінням бобових рослин. Важливим представником є соя та продукти її переробки, які входять до складу різноманітних білкових, білково-жирових композицій тощо. Соеві білки широко використовуються у фаршевих виробках у кількості до 25 – 30 % як замінювачі м'яса.

Усе це дозволяє збільшувати випуск дешевих січених страв, біологічно повноцінних у харчовому відношенні, збагатити вироби вітамінами, мінеральними речовинами, покращити смакові властивості, а також підвищити економічну ефективність виробництва. На підставі вище зазначеного, вивчення можливостей використання рослинної сировини у виробництві м'ясопродуктів є своєчасним і актуальним.

З метою зменшення собівартості продукції, досягнення максимального технологічного ефекту, розширення асортименту продукції в роботі при розробці рецептур січених напівфабрикатів люля-кебаб використано м'ясо птиці механічного обвалювання та соєві білки серії «Майсол».

За основу нових рецептур ми обрали люля-кебаб, в яких м'ясо птиці ручного обвалювання і свинину жирну частково замінили ізолятом соєвих білків і м'ясом птиці механічного обвалювання.

ЛІТЕРАТУРА

1. *Ильтяков А.В., Микляшевски П., Прянишников В.В., Бабичева Е.В.* Использование соевых белков в переработке мяса / Всё о мясе. — 2006. — № 3. — С.10 – 13.
2. *Донцова Н.Т.* Применение растительных компонентов в быстрозамороженных готовых блюдах / Н.Т. Донцова, А.М. Сивочева // Мясная индустрия. — 2007. — № 7. — С. 40 – 43.
3. *Ильтяков А.В.* Производство полуфабрикатов из мяса птицы / А.В. Ильтяков, В.В. Прянишников, А.В. Осипова, // Мясная индустрия. — 2006. — № 12. — С. 46 – 48.
4. *Напівфабрикати* м'ясні січені з пряно-ароматичними сумішами та композиційними добавками фірми «АВО — Верке Аугуст Байсе Гмбх (Німеччина)». Технічні умови ТУ У — 31108640 —014:2005.