

## РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

*Крепак Вікторія, студентка 5 курсу ТММПКП*

*Мензелевський Євген, студент курсу ТММПКП*

*Фурсік Оксана, студентка 3 курсу ТММПКП*

*Страшинський І.М., к.т.н., доцент кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів*

*Національний університет харчових технологій*

Проблемою сьогодення в харчуванні є дисбаланс між обсягом витраченої енергії організмом людини та кількістю спожитої їжі. В результаті цього широке поширення одержали захворювання, обумовлені надмірною масою тіла та ожирінням. У світі за останні 10 років захворюваність на ожиріння збільшилася в середньому вдвічі та спостерігається дефіцит тваринного білка і надмірне споживання тваринних жирів. Комплексне вирішення цього питання можливе за рахунок зниження калорійності ряду продуктів харчування і створення функціональних продуктів зі зниженою калорійністю, в тому числі низькокалорійних м'ясних продуктів.

В роботі розглянута можливість використання пшеничних висівок як нових наповнювачів функціонального призначення та натуральних дієтичних волокон JustFiber на основі пагонів бамбука у рецептурах січених напівфабрикатів.

До недавнього часу вважалося, що висівки, одержані при переробці зерна в сортове борошно, є побічними і малоцінними продуктами. В даний час у продукти харчування досить широко вносять пшеничні висівки з метою збагачення їх харчовими волокнами. Клітковина пшеничних висівок набухаючи в шлунку і збільшуючись в об'ємі швидко створює ілюзію ситості, запобігаючи переїданню, а отже, набиранию зайвої ваги та ожирінню.

Харчові волокна JustFiber – це багатофункціональна харчова добавка, що замінює висококалорійні наповнювачі і знижує енергетичну цінність продукту. Волокна термостабільні, з високою волого- і жирозв'язуючою здатністю, підсилюють дію емульгаторів, значно поліпшують структуру та консистенцію готового виробу, стабілізують смак і аромат.

У січених м'ясних напівфабрикатах волокна стабілізують реологічні характеристики, поліпшують процес формування, виключають накопичення жиру на стінках формувального апарату. Значно скорочуються втрати під час смаження напівфабрикатів. При заморожуванні такого продукту гідроксильні групи целюлози зв'язують молекули води, не дозволяючи їм кристалізуватися. Тому при наступному заморожуванні кристали льоду не руйнують м'язовутканину, запобігаючи витіканню води та м'ясного соку.

Таким чином значно знижуються втрати вологи при розморожуванні та термічній обробці.

Завдяки високому вмісту баластних речовин харчові волокна JustFiber незамінні у рецептурах дієтичних продуктів, призначених для лікувального харчування. Харчові волокна добре поєднуються з рослинними і тваринними білками, завдяки чому їх можна використовувати в різних рецептурах.

Використання пшеничних висівок та бамбукових харчових волокон у рецептурах посічених напівфабрикатів дозволяє знизити калорійність та отримати продукт з високими фізико-хімічними та органолептичними показниками.