

19. Використання продуктів переробки коноплі у м'ясних продуктах

Дар'я Мороз, Василь Пасічний, Оксана Топчій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В сучасних умовах актуальною проблемою є забезпечення населення продукцією, яка володіє функціональною спрямованістю. Розробка напівфабрикатів, збагачених корисними інгредієнтами, є актуальною проблемою, яка відповідає найважливішим завданням і цілям політики держави в області здорового харчування населення всіх регіонів України. Незбалансоване за жирнокислотним і амінокислотним складом, надмірне за енергетичною цінністю харчування може привести до розвитку ряду хвороб. При цьому, дефіцит в харчуванні вітамінів, мінеральних речовин, повноцінного білка і харчових волокон так само призводить до несприятливих наслідків, тому організм потребує захисту і профілактики від даних ексцесів. Попередити порушення в організмі обмінних процесів можливо включенням в раціон спеціалізованих продуктів харчування.

Матеріали і методи. Розробка збагачених м'ясних продуктів має свої особливості, оскільки необхідно зберегти біологічну активність добавки в процесі технологічної обробки сировини і не погіршити якісні показники готового виробу [1]

Для м'ясних збагачених продуктів найбільш перспективними інгредієнтами є: мінеральні речовини, харчові волокна, вітаміни і поліненасичені жирні кислоти.

У контексті перспективного напрямку - фармаконутріціології, є актуальними дослідження нових видів природної сировини, що характеризуються біологічно активними властивостями. Одним із таких представників рослинної сировини є технічні коноплі.

Конопляне насіння – одне з кращих джерел легкозасвоюваного рослинного білка; фітонутрієнтів, що підтримують нормальний стан тканин, кровоносних судин, клітин шкіри та внутрішніх органів; поліненасичених жирних кислот; вітамінів А, D і Е та групи В, кальцію, натрію, заліза і харчових волокон. З насіння конопель виготовляють обрушене конопляне насіння, конопляну олію, конопляне борошно, висівки конопляні (клітковина), конопляний протеїн [2]. Співвідношення w-3 та w-6 в насінні промислових конопель – ідеальний баланс для здоров'я людини у відповідності з даними Всесвітньої організації охорони здоров'я.

За рахунок додавання конопляного борошна збільшується вміст білка в готових виробках. Також слід відмітити відсутність глютену в насінні конопель та продуктах його переробки, завдяки чому їх можуть вживати люди з целиакією (захворювання алергічного характеру, при якому кишечник не може засвоїти продукти, які містять глютен). Відома можливість використання конопляного борошна у виробництві м'ясних посічених напівфабрикатів для збільшення їх біологічної цінності [3].

Література.

1. Альхамова, Г.К. Продукты функционального назначения / Г.К. Альхамова, А.Н. Мазасв, Я.М. Ребезов., И.А. Шель, О.В. Зинина // Молодой ученый. – 2014. – №12. – С. 62–65.

2. Пилипченко А.В. Рекомендації щодо технологічних особливостей вирощування конопель. – Глобине: ТОВ «Науково-дослідний інститут сої», 2016. – 28 с.

3. Гончаренко, Т.Ю., Топчій, О.А., & Кишенько, І.І. (2017). Дослідження ефективності різних способів підготовки рослинної сировини у рецептурі посічених напівфабрикатів. Наукові праці НУХТ, 23(5), - С.142-148.