

47. КОМПОЗИЦІЙНА БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНА СИСТЕМА У ВИРОБНИЦТВІ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Т.Ю. Гончаренко, О.А. Топчій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Асортимент м'ясних продуктів, що представлені сьогодні на ринку України, має низку характерних особливостей, що відображають ключові тенденції в сучасному світі. Так, враховуючи активний ритм життя сучасної людини, особливою популярністю користуються продукти швидкого приготування – напівфабрикати, до якості яких висуваються чіткі вимоги, адже сьогодні культура здорового харчування є життєвою необхідністю.

На підставі детального аналізу наукових джерел та за результатами проведених маркетингових досліджень споживчих вподобань щодо якості посічених напівфабрикатів нами було визначено пріоритетні напрямки удосконалення технології даного виду м'ясопродуктів, а саме: збалансування хімічного складу напівфабрикатів за макронутрієнтами, збагачення мікронутрієнтами (вітаміни, мінеральні речовини, поліненасичені жирні кислоти), подовження термінів зберігання шляхом застосування натуральних та безпечних інгредієнтів, застосування безглютенових видів сировини, зниження вартості товару.

Мета дослідження полягає у розробці композиційної білково-вуглеводної системи (КБВС) для використання у рецептурі посічених напівфабрикатів з метою отримання м'ясних продуктів з заданими властивостями, в тому числі споживчими.

На основі попередніх досліджень встановлено, що перспективною сировиною для збагачення традиційних м'ясних продуктів, зокрема, січених напівфабрикатів, є насіння гарбуза, соняшника, кунжуту та льону, які мають унікальний хімічний склад та фармакологічні властивості. Встановлено, що суміш насіння зазначених видів доцільно використовувати у подрібненому вигляді (борошно) та у рівному співвідношенні [1]. Таким чином, одним з

компонентів КБВС було обрано суміш частково знежиреного борошна олійних культур ТМ «Сто пудів» (Україна).

Даний компонент також задовольняє вимоги споживачів щодо використання безглютенових видів сировини, оскільки борошно насіння олійних культур не містить глютену і може замінити хліб у рецептурі посічених напівфабрикатів.

Білковою складовою КБВС було обрано яловичий колагеновий білок «Геліос-11», який за амінокислотним складом практично ідентичний натуральному м'ясу. Ступінь гідролізу яловичого білка дозволяє ферментам організму розщеплювати і перетворювати його в енергію, необхідну для життєдіяльності людини.

Нейтральний рівень і відсутність запаху дозволяють змішувати яловичий білок з різними інгредієнтами на різних етапах виробництва м'ясних виробів. Дослідним шляхом встановлено, що співвідношення білкової та вуглеводної складової у складі КБВС становить 0,5:2, рівень гідратації - 1:7.

З метою збагачення посічених напівфабрикатів вітамінами та збалансування за вмістом поліненасичених жирних кислот доцільно обрати додатковим компонентом КБВС вітамінізовані купажі рослинних олій [2], а у якості природного антиоксиданту – екстракт розмарину, що чинить гальмівну дію на гідролітичні і окислювальні процеси в ліпідах, як охолоджених так і заморожених напівфабрикатів[3].

Список літератури

1. Topchii, O. Use of oilseed polyfunctionals upplements in the manufacture of meat products /O. Topchii, Y. Kotliar, T. Honcharenko, A. Petryna, O. Tarasiuk // Food Science and Technology, Vol 13, no 2, July 2019 P. 78-86.

2. О.А. Топчій, Є.О. Котляр. Характеристика вітамінізованих купажів рослинних олій / Харчова наука і технологія, № 29 - Одеса, 2014. С. 93-97.

3. Українець, А.І. Антиоксидантні рослинні екстракти у м'ясопереробній промисловості / А.І. Українець, В. М. Пасічний, Ю. В. Желуденко // Biotechnologia Acta T.9, № 2, 2016. С.19-27.