

## 5. Використання білкових збагачувачів для посічених напівфабрикатів

Павло Горішний, Оксана Топчій, Василь Пасічний

*Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна*

**Вступ.** У м'ясній галузі велика увага приділяється пошуку шляхів раціонального використання малоцінної м'ясної сировини і створення інноваційних технологій виробництва органічних продуктів харчування. При забої сільськогосподарських тварин залишається супутня сировина, яка іноді використовується не раціонально через особливості її складу і властивостей [2]. Для покращення якісних характеристик низькосортної сировини необхідна попередня біотехнологічна обробка, яка поліпшить функціонально-технологічні показники готових виробів [3].

**Результати.** На основі біомодифікованої колагеновмісної сировини розроблено білковий збагачувач до складу якого входять попередньо підготовлені та подрібнені на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3 мм субпродукти, які оброблені активізованим бактеріальним концентратом в кількості 8-10% від загальної маси. Для підвищення харчової цінності та структуроутворюючих властивостей виробів додавали 5% вівсяного борошна. Отриманий білковий збагачувач перемішували, і витримували при 4-6°C протягом 12-18 год. Запропонована композиція білкового збагачувача має високий вміст білка і вуглеводів при низькому вмісті жиру.

Для оцінки зміни функціонально-технологічних властивостей сировини були виготовлені дослідні зразки модельних фаршів з різною заміною м'ясної сировини на білкову композицію із субпродуктів. Контрольний зразок модельного фаршу включав 50% яловичини 1 сорту і 50% свинини напівжирної. Отримані результати показали, що найкращими за сукупністю показниками володіють зразки з введенням від 10 до 30% збагачувача. При цьому введення вівсяного борошна сприяє їх поліпшенню.

Після визначення функціонально технологічних властивостей з отриманих модельних фаршів формували фрикадельки масою по 10 - 12 г і проводили термообробку на пару для визначенням органолептичних показників.

За сукупністю органолептичних показників найбільш прийнятною виявився зразок з заміною м'ясної сировини на білковий збагачувач в кількості 20%. Досліджувані зразки були більш соковитими, ніжними та мали кращу консистенцію в порівнянні з контрольним зразком.

**Висновок.** Використання біомодифікованого білкового збагачувача на основі субпродуктів дозволяє отримати м'ясопродукти високої якості, поліпшити їх склад, підвищити харчову і біологічну цінність, надати продукту функціональну спрямованість.

### Література.

1. Пасічний, В. М., & Захандевич, О. А. (2008). Характеристики основної м'ясної сировини та субпродуктів для виробництва ковбасних виробів вареної групи.

2. Горішний П.О., Пасічний В.М., Топчій О.А. Виробництво білково-жирових емульсій з використанням біомодифікованих субпродуктів Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – С. 49.

2. Пасічний, В. М., & Полумбрик, М. М. (2016). Внесення колагеновмісних сумішей в фаршеві системи. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького. Серія: Харчові технології, (18, № 2), 150-153.