

14. Перспективна вітчизняна сировина для використання у м'ясопродуктах

Олег Галенко, Шаповалов Владислав

Національний університет харчових технологій, м.Київ, Україна

Вступ. Перспективною сировиною для виробництва м'ясопродуктів є 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 E та групи В, кальцію, натрію, заліза і харчових волокон.

Матеріали та методи. Мета роботи полягала у дослідженні розроблених м'ясних виробів із внесенням до складу інгредієнтів з високим вмістом макронутрієнтів.

На основі проведеного літературного огляду, для розроблення нового продукту, обрано для подальшого дослідження – борошно та олію з насіння промислових конопель.

Результати. На сьогоднішній день вирощують та використовують у всьому світі спеціальні технічні сорти конопель, які не мають у складі жодних психоактивних речовин.

Конопляна олія, як правило, виготовляється шляхом першого холодного віджиму з насіння безкалоїдних конопель. Конопляна олія має наступний склад: Омега-6 (лінолева кислота) – 40-60%, Омега-3 (альфа-ліноленова кислота) – 20-25%, які знаходяться в ідеальному співвідношенні 3:1, рекомендованому експертами ВООЗ; Омега-9 (олеїнова кислота) – 11%, пальмітинова кислота – 6%, стеаринова кислота – 3%, бактерицидні речовини, гліцериди, амінокислоти, мікроелементи, вітаміни А, В1, В2, В3, В6, D і E, антиоксиданти, протеїни, каротин, фітостероли, фосфоліпіди, мінеральні речовини, включаючи К (Калій), Р (Фосфор), Са (Кальцій), Mg (Магній), Fe (Залізо), Mn (Марганець), Na (Натрій), Cu (Мідь), Zn (Цинк), S (Сірка) та ін. У конопляній олії високий вміст хлорофілу, що є природним антиоксидантом.

Конопляне борошно містить 20 амінокислот, вітаміни E, C, D і K, вітаміни групи В (В1, В2, В3, В4 (холін), В5, В6, В8 (інозитол), В7 (біотин), В9 і В12), а також каротиноїди (попередники вітаміну А), макро- і мікроелементи (залізо, магній, калій, фосфор, кальцій, марганець, цинк, сірка, хлор та ін.) та не містить глютен.

На кафедрі технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ розроблені м'ясні паштетні вироби з використанням борошна та олії з зерна промислових конопель. Проведені органолептичні та фізико-хімічні дослідження показали відмінну якість розроблених продуктів.

Висновок. Враховуючи вищевикладені дані, заплановано подальше дослідження безпечності розробки та промислова апробація цих продуктів харчування на м'ясній основі підвищеної харчової цінності з додаванням борошна та олії з насіння промислових конопель.

Література.

1. Sova N. Research of physical and chemical parameters of oil obtained from organic and conversion hemp seeds varieties "Hliana" / N. Sova, M. Lutsenko, A. Korchmaryova, K. Andrusyevych // Ukrainian Food Journal. – 2018. – Vol. 7 (2). – P. 244 – 252.
2. Oleg Galenko, Svitlana Schuler, Vadim Bezpalko, Ostap Gasyuk Impact of washing solutions on chemical composition and physicochemical properties of surimi-like mechanically deboned turkey meat / Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania Volume XIX, Issue 2- 2020, pag. 170-175.