

Таким чином, свиноматки великої білої породи та породи ландрас французької селекції за ознаками відтворювальних якостей належать до I класу та класу еліта. Різниця між групами за багатоплідністю, великоплідністю, індексом вирівняності (однорідності) гнізда свиноматки за живою масою поросят на час народження, молочністю, масою гнізда на час відлучення і збереженістю коливається у межах від 1,12 до 10,30 %. Максимальну прибавку додаткової продукції за масою гніда на час відлучення (+4,29 % або 106,77 грн./гол.) одержано від свиноматок породи ландрас.

Ключові слова: свиноматка, порода, відтворювальні якості, мінливість, економічна ефективність

How to Cite

Bordun, O., Khalak, V., Kozyr, V., Zieldin, V., Sidashova, S. & Stadnytska, O. Porivnialna kharakterystyka pokaznykiv vidtvoriuvalnykh yakostei svynomatok riznykh porid ta ekonomichna efektyvnist yikh vykorystannia [Comparative characteristics of sows reproductive qualities of different breeds and cost-effectiveness of their use]. Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference AWCGCC, April 21-22, 2020. Dnipro, 2020, 83–85 (in Ukrainian).

РОЗРОБЛЕННЯ ДОБАВКИ З НАСІННЯ ГАРБУЗА ДЛЯ РЕСТРУКТУРОВАНИХ ШИНОК

О. Галенко, В. Дяченко

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна
galen@i.ua

The pumpkin seed additive was developed and the possibility of its use in the technology of restructured ham was investigated. The experimental part was conducted in the laboratory of the Department of meat and meat technology at the National University of Food Technology. Moisturizing ability (273,5%), organoleptic quality assessment and amino acid composition were investigated. According to the results of the research, we obtained a product that has high organoleptic properties and improved amino acid composition up to 85%.

Вступ. Використання у виробництві м'ясних продуктів нетрадиційних рослинних культур (гарбуза, амаранту, баклажанів, буряка, томатів, моркви та

ін.) дає можливість створити активні в біологічному відношенні амінокислотні комплекси, що забезпечують фізіологічну повноцінність і високу засвоюваність продуктів. Мета проведених досліджень – вивчення можливості використання розробленої добавки з насіння гарбуза в технології реструктурованих шинок.

Методи. Експериментальна частина виконувалася у лабораторних умовах кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ. Насіння гарбуза подрібнювали на блендері марки Bosh MSM88190 (800 Вт). Подрібнені зразки просівали в 4 етапи: сито № 1 (розмір вічок 1,0 мм), сито № 2 – 0,75 мм і сито № 3 – 0,53 мм, №4 – 0,2 мм. В роботі також використовували органолептичне оцінювання якості шинок за 5-бальною шкалою, дослідження вологозв'язуючої здатності (ВЗЗ) за методикою Р.Грау і Р.Хамма в модифікації Воловинської та Кельман методом пресування та визначення складу амінокислот застосовуючи іоннообмінну хроматографію на аналізаторі Т339ААА.

Результати. Аналіз амінокислотного складу білків добавки показали, що фракції містять повний набір амінокислот, включаючи незамінні, а це характеризує їх високу біологічну цінність. Вміст лейцину та лізину на рівні еталона ФАО/ВООЗ, а по фенілаланіну та треоніну перевищують його на 15%. Встановлено, що більше 60% амінокислот добавки утилізується організмом, їх коефіцієнт унітарності дорівнює 0,66. Ступінь подрібнення насіння гарбуза суттєво впливав на здатність зв'язувати воду – із збільшенням ступеня подрібнення в 2 рази ВЗЗ борошна збільшується на 38%. ВЗЗ розробленої добавки з насіння гарбуза становить 273,5%.

Розроблено 4 рецептури шинок з використанням добавки з насіння гарбуза та без її використання. Органолептична оцінка показала, що заміна м'ясної сировини на добавку від 5 до 10% не впливає істотно на сенсорні характеристики продукту, введення ж понад 10% приводило до погіршення виду на розрізі, зміни смаку та аромату та є не прийнятною для споживача. Заміна м'ясної складової у кількості 7% на розроблену добавку підвищує амінокислотне збалансування їх з 79% до 85%.

Висновки. Розроблено та досліджено харчову добавку з насіння гарбуза, яка володіє високими вологозв'язуючими характеристиками (273,5%) та якісним амінокислотним складом (коефіцієнт унітарності дорівнює 0,66). Розроблена добавка з насіння гарбуза при додаванні до складу реструктурованих шинок в кількості 7% покращує амінокислотну збалансованість до 85%.

Ключові слова: насіння гарбуза, борошно, реструктуровані шинки.

How to Cite

Halenko, O. & Diachenko, V. Rozroblennia dobavky z nasinnia harbuza dlia restrukturovanykh shynok [Development of pumpkin seed additives for restructured