

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГРИБНОЇ СИРОВИНИ В ПАСТЕПОДІБНИХ М'ЯСНИХ ЗАКУСКАХ**

**Безпалько В.А., студент V курсу кафедра технології м'яса і м'ясних продуктів,  
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

На сьогоднішній день питання здорового харчування є надзвичайно важливим як споживачам, так і виробникам готової продукції. В зв'язку з цим є перспективним напрямком розвитку харчової промисловості – розробка нових видів продуктів доступних широким верстам населення, в рецептури яких додано сировину місцевого походження.

Найбільш актуальними проблемами в харчуванні населення України є дефіцит білка, нестача мікронутрієнтів, незбалансованість раціону за основними харчовими речовинами та енергією, шляхом вирішення цієї проблеми є розробка харчового продукту масового споживання, збагачений високим вмістом білка.

Серед нутрієнтів, за допомогою яких визначається харчова цінність м'ясного продукту, особливу фізіологічну функцію виконують білки, які є регуляторами азотистого балансу організму. Загальний вміст білків у м'ясі не відображає в повній мірі його харчову цінність. Тому під час виготовлення нових м'ясних виробів або вдосконалення уже існуючих рецептур, особливу увагу слід звертати на якість білку, яка характеризується його амінокислотним складом та в першу чергу, вмістом і співвідношенням незамінних амінокислот. При надходженні однієї з незамінних амінокислот у неповному обсязі, всі інші амінокислоти метаболізуються з таким самим відсотком лімітованості, що й найбільш лімітована.

Мета нашої роботи полягала у науковому обґрунтуванні технологічних підходів для отримання комбінованих продуктів харчування, виготовлених з використанням не м'ясної сировини, яка вирощується в Україні, зокрема лісових грибів.

Для досліджень якості аналогу було обрано продукт, який реально виготовляється м'ясною промисловістю України і реалізується в торгівельних мережах - «Закуска Селянська» (згідно ТУУ 20611875.10-00), щомістить шпик свинячий як основну сировину. Для покращення амінокислотної збалансованості білку продукту було взято субпродукти птиці, які насичують організм білком і цінними, незамінними амінокислотами - лізином, метіоніном, триптофаном, а також гриби.

У субпродуктах птиці міститься рекордна кількість природних жирів і полінасичених кислот, а також вітаміну А і бета-каротину.

Крім того хімічний склад закуски збагачений калієм, натрієм, фосфором і залізом. Основними перевагами субпродуктів птиці є високий вміст білку 65,5 % та відсутність лімітуючих амінокислот. При додаванні грибів (маслюків) пасерованих готовий продукт отримав густу консистенцію, виражений смак і аромат. В цілому органолептичні показники покращились.

Досліджений м'ясний виріб субпродуктів птиці збалансований за амінокислотним складом та доступний широким верстам населення за рахунок використання більш дешевої сировини.

Збагачена закуска м'ясна з грибами насичує організм людини білком і цінними, незамінними амінокислотами - лізином, метіоніном, триптофаном.

Закуска м'ясна не тільки смачний продукт, але і корисний продукт харчування, який позитивно впливає при захворюванні серцево – судинної системи, нирок, поліпшення мінерального обміну, попереджує захворювання печінки.

Науковий керівник: к.т.н., доцент, Галенко О.О.