

39. Розроблення м'ясних паштетів спеціального призначення для профілактики залізодефіцитної анемії

Олександра Гашук, Оксана Москалюк, Катерина Марченко, Віктор Мохорт
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Якісна натуральна їжа є джерелом величезної кількості фармакологічно та біологічно активних речовин, потужний оздоровчий та лікувальний чинник. Можливістю створення м'ясних продуктів із оздоровчими властивостями займаються багато вчені усього світу. Ними вивчено та науково обґрунтовано етапи створення продуктів із оздоровчими властивостями на основі м'ясної сировини. Розширення асортименту продуктів спеціального призначення на м'ясній основі (лікувально-спортсменів, продуктів дитячого та геродієтичного харчування, харчування спортсменів, дієтичних) найзручніше виготовляти шляхом створення рецептур, які включають компоненти, багаті біологічно-активними нутрієнтами, необхідними організму для їх засвоєння, а також для профілактики захворювань людини.

Залізодефіцитна анемія є поширеною проблемою в світі. Дієвим методом профілактики залізодефіцитної анемії є збалансоване харчування при цьому необхідно збагачувати раціон продуктами, що містять вітаміни групи В, особливо фолієву кислоту і вітамін В₁₂, залізо, білки. У зв'язку з цим, розроблення м'ясних паштетів спеціального призначення для профілактики залізодефіцитної анемії може бути ефективним вирішенням цієї проблеми.

Результати. У наукових дослідженнях запропоновано використання крові для фортифікації продукту гемовим залізом, яке краще всмоктується з кишечника. Залізо у складі гемоглобіну приймає участь в процесі переносу кисню від легень до тканин, а також у складі ферментів виконує каталітичну функцію та бере участь в окисно-відновних процесах.

Харчова цінність крові визначається досить високим вмістом білку (16-18%), за яким вона близька до м'яса та вмістом заліза в органічній формі. Однак, більше 60% білків крові складає неповноцінний гемоглобін, тому біологічна цінність крові нижче, ніж м'яса. Цілісну кров і її фракції використовують у виробництві м'ясних продуктів: кров'яних ковбас, консервів, паштетів, варених ковбас тощо.

Цілісну кров чи формені елементи використовують для покращення забарвлення ковбас та інших м'ясопродуктів. Кількість внесеного препарату з крові до фаршу ковбас коливається в межах 0,3-1% і залежить від особливостей інших видів сировини, що входять в рецептуру.

Найбільшого застосування набули плазма і сироватка харчової крові при виробництві різних видів продуктів харчування.

Розроблено модельні м'ясні фарші для паштетів з використанням м'яса, шкірки і печінки курячої, цільної крові та рослинної клітковини. За результатами органолептичної оцінки найкращими є зразок із внесенням крові у кількості 1%.

Висновок. Отже, використання крові буде позитивно впливати на колір і консистенцію паштету спеціального призначеного для профілактики залізодефіцитної анемії, сприятиме підвищенню біологічної цінності продукції.

Література

1. Гашук О.І., Москалюк О.Є., Сімонова І.І. Розширення асортименту ковбасних виробів спеціального призначення. Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2020, т 22, № 93 с.72-76.