

УДК 637.52

Кирило Ліпінський

магістрант спеціальності «Харчові технології»

Науковий керівник: **Олександра Гащук**

канд. техн. наук, доцент,

доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів

Оксана Москалюк

канд. техн. наук,

доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів

Національний університет харчових технологій

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ З ОЗДОРОВЧО-ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Вступ. Однією із визначальних рис розвитку суспільства є те, що проблема збереження здоров'я населення, збільшення тривалості життя кожного індивіда перестала бути сферою уваги лише біології та медицини, і посіла значне місце в розвитку новітніх харчових технологій, визначаючи їх напрям та пріоритети. Харчування є основою всіх життєвих процесів організму яке необхідне для безперервного оновлення клітин і тканин, утворення різноманітних регуляторів життєдіяльності.

Мета. Перспективним науковим напрямком у харчових технологіях є розроблення інноваційних продуктів, в рецептурах яких є використання нетрадиційної сировини з метою отримання повноцінного виробу з оздоровчо-профілактичними властивостями.

Результати. В якості компонентів розроблених м'ясних паштетів пропонується використовувати м'ясо та субпродукти свинини, клітковину з насіння кунжуту та насіння соняшника, цибулю, сіль, перець.

Конжут використовують для виробництва кунжутної олії та масла, а також насіння. Багатий поживними речовинами, які зміцнюють кістки, а також у ньому містяться природні сполуки – оксалатами та фітатами та два типи рослинних сполук – лігніни та

фітостерини.

Ядро соняшнику – це створений природою осередок для зберігання рослинної олії та легкозасвоюваного білка. Використання в харчуванні натурального ядра дозволяє поряд з маслом і білком споживати біологічно активні сполуки. Ядро соняшника відрізняється підвищеним вмістом деяких ключових нутрієнтів: фолієвої кислоти, вітаміну Е, селену.

Використання клітковини з насіння кунжуту та насіння соняшника, гідратованих 1:3 у кількості 1- 4 % у технології м'ясних паштетів дозволить отримати продукт з оздоровчо-профілактичними властивостями. Дослідження підтвердили можливість використання клітковини з насіння кунжуту та ядер насіння соняшника у технології м'ясних паштетів.

Ключові слова: м'ясні паштети, м'ясо, субпродукти свинини, клітковина з насіння кунжуту, насіння соняшника.

Список використаних джерел:

1. Розроблення паштетів з функціональними інгредієнтами для оздоровчого харчування / О. І. Гащук, О. Є. Москалюк, Я. О. Митрофанова, Д. В. Карпенко // Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького. Серія: Технічні науки. Харчові технології. – 2016. – Т. 18, № 1(65), ч. 4. – С. 92–96.

2. Перспективність розроблення інноваційних рецептур паштетів як повноцінних продуктів оздоровчого харчування / Гащук О. І., Москалюк О. Є., Медяник М. О., Ліпінський К. А. // Innovations and prospects of world science : The 7th International scientific and practical conference. – Vancouver, 2022. – P. 85–91.