

УДК 637.52:[633/635+637.131]-028.76

Бірюк Ю.В., Кушнір А.О., магістранти, Чернюшок О.А., к.т.н.

Національний університет харчових технологій, (НУХТ), м. Київ, Україна

28. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ ТА МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Вступ. У зв'язку з військовими подіями у країні, екологічними умовами, психоемоційним навантаженням все частіше населення страждає на білковий, мінеральний та вітамінний дефіцит. Це все негативно впливає на здоров'я та працездатність людей [1]. Одним із напрямів вирішення цієї проблеми є пошук нових джерел харчового білка та розробка способів його використання для збагачення харчових продуктів масового споживання.

Актуальність теми. У період військового стану, епідемії хвороб, постійного стресу забезпечення населення харчуванням є одним з важливих завдань. Харчування повинно не лише задовольняти фізіологічні потреби та слугувати енергією для організму, але й мати профілактичну та лікувальну дію. Саме тому виробництво харчових продуктів загального та спеціального призначення з використанням біологічно активних речовин, сприяння формування у населення звичок раціонального харчування є актуальним.

Матеріали та методи. В роботі використані сучасні наукові результати досліджень галузі харчової промисловості.

Результати та обговорення. Ефективним шляхом оздоровлення населення є застосування природних регуляторів функцій органів та систем організму. Суха демінералізована молочна сироватка збагачена Магнієм та Манганом має високий вміст білку, вітамінів та мікроелементів. Значення Mg в життєдіяльності проявляється в тому, що він є універсальним регулятором біохімічних і фізіологічних процесів в організмі, беручи участь у різноманітних метаболічних процесах. Манган відіграє важливу роль у забезпеченні численних реакцій проміжного та внутрішньоклітинного обміну Вівсяне борошно за амінокислотним складом є повноцінним продуктом, найближчим до цінного м'язового білка. Пророслі зерна вівса за вмістом макро- і мікроелементів займають перше місце серед злакових культур. Серед них відзначено високий вміст калію, кальцію, магнію, заліза, міді, цинку.

При внесенні рослинного та молочного білку в фарш відбувається корегування вологоутримуючої здатності (ВУЗ) і жирутримуючої здатності (ЖУЗ), а також стійкості фаршу в процесі термічного оброблення, збільшення та обсягу виробництва продукції при одночасному зниженні витрат м'ясної сировини, стабілізація якості і підвищення харчової цінності продукту, зниження собівартості готового продукту [2].

Висновок. Аналітично досліджено перспективи використання збагаченої рослинної та молочної сировини у технології виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів. Встановлено, що внесення такої сировини дає змогу підвищити функціонально-технологічні властивості м'ясних систем та надати продукції корисні властивості.

Література

1. Новікова, Н. В., Єфимова, А. Л., & Антонова, Д. С. (2023). Розробка технології виробництва м'ясних напівфабрикатів із використанням рослинної сировини. *Таверійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (1), 89-95.

2. Чернюшок О. А., Бірюк Ю.В. Використання вівсяного борошна та сухої демінералізованої молочної сироватки фортифікованої магнієм та манганом у технології посічених напівфабрикатів / Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., НУХТ, 2022 р.– 164 с