

63. ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ВІВСЯНОГО БОРОШНА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Вступ. Останнім часом у виробництві харчової промисловості надають велику перевагу харчовим добавкам із натуральної рослинної сировини, адже вони впливають на хімічний склад продуктів харчування, поліпшують органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні властивості кінцевих продуктів

Актуальність теми. Ефективним способом оптимізації харчової цінності продуктів і удосконалення структури харчування населення є розвиток виробництва широкого асортименту продуктів емульсійного типу, у складі яких використовують борошно злакових культур, у тому числі вівсяне.

Овес – один з найбільш поживних хлібних злаків, має високий вміст білка і волокон. У його зерні містяться: білок – у середньому 12,3...15,8 %, крохмаль – 40,8 %, жир – 4,67 %, зола – 4,05 %, цукор – 2,35 %, вітаміни В₁, В₂.

Овес не містить трансжирів, холестерину, містить кальцій, фосфор, цинк та інші мінерали, які мають ефект профілактики остеопорозу, сприяючи загоєнню ран, а також запобігають анемії. Регулярне вживання вівса дуже корисно для хворих на цукровий діабет, оскільки він сприяє зниженню глюкози в крові та втраті ваги. Тому овес – це високоякісний продукт харчування та поповнення організму кальцієм.

За амінокислотним складом вівсяне борошно є повноцінним продуктом, найближчим до цінного м'язового білка. У вівсяному борошні зосереджено багато легкозасвоюваних вуглеводів, крім того, воно сприяє утворенню в організмі серотоніну, який відповідає за гарний настрій.

Борошно вівсяне відрізняється зниженим вмістом крохмалю та підвищеним вмістом жиру й рослинних харчових волокон. Велику цінність являє собою клітковина (2,75 %). Розчинна клітковина попереджує коливання рівня цукру в крові та надає тонізуючу дію, а нерозчинна – відновлює мікрофлору кишечника. Завдяки наявності значної кількості клейких речовин, вівсяне борошно має дієтичні властивості [1].

Матеріали та методи. Для підвищення споживних властивостей посічених напівфабрикатів із м'яса птиці, була вивчена можливість використання в їх рецептурі вівсяного борошна, як джерела харчових волокон і білку рослинного походження [2].

Результати та обговорення. Отримані результати дозволяють зробити висновок, що внесення у фарш борошна вівсяного позитивно впливає на функціонально—технологічні властивості м'ясних систем. Встановлення максимально допустимої кількості борошна для внесення у фарш, визначено за органолептичними показниками готових виробів. Для цього готували контрольні і дослідні разки за рецептурою посічених напівфабрикатів із м'яса птиці.

Висновок. Перспективність використання вівсяного борошна в технології м'ясних посічених напівфабрикатів, зокрема у ресторанних технологіях, що дозволяє більш раціонально використовувати м'ясну сировину.

Література

1. Ощипок І. М. Використання нових харчових добавок з рослинної сировини у харчовій промисловості / І. М. Ощипок. // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча. – 2015. – №15. – С. 77–81.

2. Фурсік, О. Страшинський, І. Рослинні білкові препарати у технології повноцінних м'ясопродуктів. в оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека, збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, Київ, Україна, травень 12-13, 2016; НУХТ: Київ, 2016; с 52-54.