

Гранат Д.С.,
Національний університет харчових технологій, м. Київ, 4 курс ІЗ ск група
Стукальська Н.М.
канд. техн. наук, доцент

СУЧАСНІ НАПРЯМКИ У ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

В останні роки через дефіцит м'ясної сировини, яку отримують від забійних тварин, порятунком для значної кількості споживачів та закладів ресторанного господарства стало м'ясо сільськогосподарської птиці, а саме курятини.

Темпи зростання споживання м'яса птиці в Україні і світі пов'язані не тільки з економічними чинникам, а й з високою поживною цінністю даної сировини.

М'ясо курятини є корисним джерелом легкозасвоюваних білків, вітамінів і жирних кислот. За складом білка, м'ясо птиці перевершує свинину і яловичину, а саме містить 23–25% білків, 1–2% жиру, мінеральні солі (калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді), вітаміни (А, D, РР, групи В).

На сьогоднішній день з м'яса птиці, виготовляється великий асортимент продуктів та напівфабрикатів, таких як фарш, напівфабрикати високого ступеню готовності, ковбаси, паштети, пельмені і ін. Важливо й те, що використання курячого м'яса дозволяє виробляти напівфабрикати і готові вироби з більш низькою собівартістю, тобто робить їх більш доступними для споживачів.

Також курятина має переваги через наявність у ній білого м'яса, яке є смачним, низькокалорійним і поживним.

В останні роки люди почали більш детально вивчати те, що вони споживають. Основна вимога при харчуванні – споживати якісні продукти, які будуть збагачувати їх організм вітамінами, макро та мікроелементами.

Тому ресторатори з кожним роком розширюють асортимент свого меню за рахунок додавання різноманітних прянощів, приправ та використовують нетрадиційну сировину при приготуванні різноманітної кулінарної продукції.

Відповідно, об'єктом дослідження є технологія котлети по-київськи з використання рослинної сировини (меленої висушеної паприки).

З метою збагачення кулінарної страви котлета по-київськи вітамінам, макро та мікроелементами вирішено додати висушено мелену паприку до вершкового масла, яким будуть фарширувати котлету.

Приправа володіє рядом корисних властивостей, за які, крім смаку і аромату, особливо цінується кулінарами. Страви з додаванням паприки часто рекомендують включати в дієтичне і лікувальне харчування. У складі страв ця спеція має певний вплив на організм. Корисні і лікувальні властивості паприки пояснюються її багатим складом. Вона містить алкалоїд, білок, цукри. До її складу входять ефірні олії, цинк, кремній та ряд вітамінів (А, С, Р, В1, В2 та інші). Легка особлива гірчинка надається за допомогою такої речовини як капсаїцин. Каротин забезпечує колір продукту. Особливо цінується ця приправа завдяки вмісту в ній вітаміну С. За цим показником вона перевищує навіть лимони.

Додавання паприки позитивно впливає на зміцнення імунітету, зменшує рівень цукру в крові, зніжує рівень холестерину та корисний для роботи підшлункової залози.

Для оцінки якості готових кулінарних виробів з додаванням меленої висушеної паприки проведено органолептичну оцінку отриманої страви у порівнянні з контролем. Для кожного органолептичного показника якості було визначено коефіцієнт вагомості: зовнішній вигляд – 0,2, колір – 0,15, запах – 0,15, смак – 0,25, консистенція – 0,15.

Аналізуючи органолептичну оцінку якості встановлено, що дослідні показники наближаються до контролю. Проте варто замітити, що збільшення додавання паприки призводить до сильного фарбування філе

курятини паприкою під час смаження та погіршуються смакові властивості готового виробу. Оптимальною кількістю доданої паприки є 2,5 грами.

Щодо вимог до якості готового виробу, то котлета по-київськи з додаванням паприки відповідає усім вимогам якості, а саме: котлета овально-продовгуватої форми, зовні добре підсмажена до рум'яної скоринки, при розрізі – витікає червоне вершкове масло. Консистенція - м'яка, соковита. Смак і запах – запах смаженого м'яса курки, в міру солоний. Енергетична цінність готового виробу складає 335,962 кКал.

Котлета по-київськи з додаванням висушеної меленої паприки, є корисною та смачною, адже збагачує раціон харчування людини дефіцитними нутрієнтами. Розроблений виріб можна пропонувати споживачам з метою збагачення організму вітамінами групи В, А та С, а також для підвищення імунітету, поліпшення травлення та активації обмінних процесів в організмі.

Список використаних джерел

1. Ільїна М., Шведа О. Курятина: смачно, дієтично, швидко, економно. *Львівська пошта*. №36 (1647), квітень 2015. URL: <https://www.lvivpost.net/suspilstvo/n/29513> (дата звернення 21.03.2022).
2. Медики назвали найкорисніше м'ясо. *Вісті Придніпров'я*. URL: <https://vesti.dp.ua/mediki-nazvali-najkorisnishe-myaso/> (дата звернення 23.03.2022)
3. Федорченко А. Паприка сушеная. 2020. URL: <https://tutknow.ru/meal/9605-paprika-sushenaya.html> (дата звернення 20.03.2022).
4. Авдишина Е. Паприка сушеная — калорийность, польза и вред. 2019. URL: <https://xcook.info/product/paprika-sushenaya.html> (дата звернення: 23.03.2022).