

РОЗРОБКА ОКОСТІВ КУРЯЧИХ ФАРШИРОВаниХ ГЕПАТОПРОТЕКТОРНОГО СПРЯМУВАННЯ

Юлія Крижова, Олена Пархоменко

Національний університет харчових технологій

Вступ

Постійні екологічні проблеми, стреси, швидкий темп життя, нездорове харчування та зловживання алкоголем призводять до захворювання як печінки, так і всього організму в цілому. Тому актуальним є питання створення харчових продуктів оздоровчо-профілактичного призначення. Перспективним є використання розторопші плямистої, як додаткового рецептурного компонента, що дозволить отримати харчові продукти гепатопротекторного спрямування.

Матеріали і методи

Об'єктом досліджень були окости курячі фаршировані, виготовлені з використанням розторопші плямистої. Як рецептурний компонент використовували із розторопші плямистої відвар, шрот та олію, оптимальна кількість яких була встановлена в процесі досліджень. Також з метою збагачення розроблених продуктів вітамінами, макро- та мікроелементами використовували капусту броколі та кедрові горіхи.

В ході виконання роботи досліджувались органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні показники, вміст макро- та мікроелементів в сирих та готових окостах стандартними методами, прийнятими в м'ясній промисловості.

Результати

Рецептури розроблених окостів курячих фаршированих наведені в таблиці.

Таблиця. Рецептури розроблених окостів курячих фаршированих

Сировина	Окости курячі з горіхами				Окости курячі з броколі			
	Контроль до №№ 1, 2, 3	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Контроль до №№ 4, 5, 6	Зразок №4	Зразок №5	Зразок №6
1	2	3	4	5	6	7	8	9
М'ясо куряче	56	40	40	40	55	40	40	40
М'ясо індиче		15	15	15		15	15	15
Яйця курячі варені					7			
Сир твердий		5	5	5		5	5	5
Морква припущена		12	12	12		6	6	6
Морква пасерована	21							
Цибуля ріпчаста		12	12	12	3	6	6	6
Капуста броколі						18	18	18
Капуста білокачанна					24			
Горіхи кедрові		6	6	6				
Горіхи грецькі	7							
Масло вершкове					5			
Маргарин	5							

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Хліб	5							
Молоко	5							
Селера						3	3	3
Пастернак		3	3	3				
Олія розторопші		5				5		
Шрот розторопші				5				5
Відвар розторопші			5				5	
Білок соєвий					1			
Вода					4			
Сіль	1	1,5	1,5	1,5	1	1,5	1,5	1,5
Перець чорний мелений		0,5	0,5	0,5		0,5	0,5	0,5

За органолептичними показниками розроблені зразки мали значно вищі оцінки, ніж контрольні, особливо за зовнішнім виглядом, смаком, запахом.

Попередні результати фізико-хімічних показників, а також вмісту макро- та мікроелементів розроблених окостів курячих фаршированих підтвердили доцільність використання в рецептурах відвару, шроту та олії розторопші, а також капусти броколі, горіхів кедрових, сиру твердого, м'яса індичого, селери, пастернаку.

Висновки

Розробка м'ясних продуктів, збагачених вітамінами, макро- та мікроелементами за рахунок використання в рецептурах відвару, шроту та олії розторопші, а також капусти броколі, кедрових горіхів дає можливість розширити асортимент м'ясних продуктів профілактичного призначення.

Література

1. Silymarin, the antioxidant component and Silybum marianum extracts prevent liver damage. Food and Chemical Toxicology, Volume 48, Issue 3, March 2010, Pages 803-806, E. Shaker, H. Mahmoud, S. Mnaa.

2. Юрьев К.Л. (2010) Силимарин: эффекты и механизмы действия, клиническая эффективность и безопасность. Часть I. Эффекты и механизмы действия. / Укр. мед. часопис, 2(76): III – IV.

3. Дія розмелених плодів розторопші плямистої на функціональний стан печінки та підшлункової залози при радіаційному і токсичному ураженні./ Автореф. дис... канд. мед. наук: 03.00.01 / О.В. Тищенко; АМН України. Наук. центр радіац. медицини. — К., 2003. — 20 с. — укр.