

## 24. Перспективи використання функціональних білків у технології фаршевих консервів

**Андрій Давиденко, Кирило Ліпінський, Олександра Гащук, Оксана Москалюк**  
*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Технологія м'ясних консервів нині, виходить на якісно новий рівень на основі, моделювання первинних властивостей сировини для виготовлення продуктів, харчова і біологічна цінність яких найбільше відповідає потребам організму [1]. Розширення асортименту таких продуктів можна досягнути в результаті створення нових рецептур та технологій консервів. У зв'язку з дефіцитом м'ясної сировини широкого використання набули рафіновані білки рослинного і тваринного походження [2].

**Матеріали і методи.** Метою наукової роботи було розроблення інноваційних рецептур фаршевих консервів з використанням структуруючі функціональних білків тваринного і рослинного походження та дослідження функціонально-технологічних властивостей фаршевих систем і органолептичних показників готових консервів.

**Результати.** У науковій роботі було запропоновано розробку рецептури фаршевих консервів із м'яса птиці з додаванням функціональних білків, а також запропоновано порівняння якісних показників фаршу з використанням функціональних білків тваринного і рослинного походження. Білки, додатково введені в м'ясний фарш, здійснюють стабілізуючий ефекту і м'ясний продукт набуває ряд споживчих властивостей, таких як соковитість, ніжність та характеризується певною щільністю. Гідратацію білків проводили змішуванням частки білків і відповідної частки води з температурою 20 °С, згідно рекомендації виробників. Для подальшого дослідження модельних фаршів обраний модуль гідратації соєвого білку 1:4, а для тваринного білку 1:9, волого зв'язувальна здатність яких відповідно 95% і 90%. З метою визначення органолептичних оцінок та фізико-хімічних показників розробленої фаршевої консерви створювали модельні системи, які склалися із м'яса курячого (80-90%) і гідратованих соєвого білку 2-4% або тваринного – 0,5-1,5%. При температурі вищій 100°C білки можуть змінити функціональні властивості, тому запропоновано використання соєвої клітковини для недопущення виділення бульйону з фаршу після стерилізації.

**Висновки.** За результатами дегустації та досліджених функціонально-технологічних показників модельних систем фаршевих консервів були обрані рецептури з вмістом соєвого білку – 3%, гідромодулем 1:4 та тваринного білку 1% та гідромодулем 1:9. Розроблені фаршеві консерви відзначалися щільною консистенцією, соковитістю.

### Література.

1. Гащук, О. І. Розробка технології реструктурованих шинкових виробів з використанням текстурованого квасолевого борошна : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 «Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів» / Гащук Олександра Ізидорівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 24 с.

2. Гащук, О. І. М'ясо-рослинні напівфабрикати - комплексні повноцінні продукти харчування / О. І. Гащук, О. Є. Москалюк // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького Серія "Харчові технології" Серія "Економічні науки". - Львів, 2013. – Ч. 4. - Т. 15., № 3 (57). – С. 42-46.