

УДК 637.5

О.О. Пархоменко, студентка магістратури, **Т.М. Повх**, студентка четвертого курсу

Ю.П. Крижова, к.т.н., доцент

*Національний університет харчових технологій
м. Київ*

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФАРШИРОВАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

При формуванні принципів профілактики захворювань серед населення України необхідно мати на увазі те, що стан харчування є найважливішим фактором, який нівелює дію негативних чинників, що сприяють розвитку та хронізації аліментарно залежних захворювань. Такий підхід є надзвичайно актуальним в сучасних екологічних умовах.

Зокрема, актуальним є питання створення харчових продуктів оздоровчо-профілактичного призначення, гепатопротекторного спрямування. І нами вибрані напівфабрикати з використанням в рецептурі олії, відвару та шроту розторопші плямистої.

Плоди розторопші містять: жирні (до 32%) і ефірні олії (0,08%), смоли, слизи, біогенні аміни, флавоноїди; мікроелементи (мг/г): калій – 9,2, кальцій – 1,66, магній – 4,2, залізо – 0,08, мікроелементи (мкг/г): марганець – 0,1, мідь – 1,16, цинк – 0,71, хром – 0,15, селен – 22,9, йод – 0,009, бор – 22,4. Крім того, до їх складу входить до 27% білка, який містить 18 амінокислот (треонін, лізин, гістидин, аргінін, валін, метіонін, ізолейцин, лейцин, фенілаланін, триптофан). Плоди розторопші багаті клітковиною (26%), водорозчинними (B_1 , B_2 , B_3 , B_4 , B_5 , B_6 , B_{12}) і жиророзчинними (А, D, E) вітамінами.

Основною біологічно активною речовиною плодів розторопші плямистої є фловолігнани (1,5-3,0%), відомі під загальною назвою силімарин. Основні компоненти цього комплексу – силібін, або силібінін (60-70%), силікрістин (20%), силідіанін (10%) і ізосилібін (5%).

Клінічними дослідженнями доведено, що гепатопротекторний ефект силімарину – здатність захищати клітини печінки від різноманітних несприятливих впливів (токсини, ішемія, радіація, віруси).

Аналіз літературних джерел показав, що силімарин не руйнується під час теплової обробки, тому біологічно активна харчова добавка з розторопші може бути використана при виробництві м'ясних напівфабрикатів.

Нами розроблені напівфабрикати - окости курячі фаршировані, основними рецептурними компонентами яких є: м'ясо куряче, м'ясо індиче, морква, ріпчаста цибуля, броколі, селера. Розроблено три рецептури, в одній з яких використовується шрот розторопші, в другій – відвар, в третій – олія розторопші.

Основне завдання нашої роботи полягає в тому, щоб за допомогою корисних продуктів рослинного походження отримати харчові продукти, які володіють оздоровчо-профілактичними властивостями.

В розроблених окостях курячих фаршированих досліджувались органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні показники, а також вміст макро- та мікроелементів стандартними методами, прийнятими в м'ясній промисловості.

Таблиця №1

Фізико-хімічні та технологічні показники окостів фаршированих

Варіанти рецептур	Хімічний склад, %			P, мг/100г	Ca, мг/100г	Fe, мг/100г	Mg, мг/100г
	білок	жир	волога				
До термічної обробки							
Окості, фаршировані з броколі, контроль	12,13	3,83	82,03	1430	28,33	1,18	17,19
Зразок №1 (олія)	12,07	4,92	82,58	1468	26,82	1,24	22,6
Зразок №2 (відвар)	12,22	1,48	84,05	1385	28,08	1,19	24,01
Зразок №3 (шрот)	12,5	1,2	79,87	1856	85,61	2,22	54,5
Після термічної обробки							
Окості, фаршировані з броколі, контроль	16,06	3,56	72,77	1387	38,66	1,07	25,41
Зразок №1 (олія)	16,1	4,42	74,6	1374	56,97	1,76	34,57
Зразок №2 (відвар)	16,45	2,47	71,29	1481	57,3	1,53	35,59
Зразок №3 (шрот)	15,78	2,46	69,47	1958	99,65	2,16	67,92

Вихід готових виробів підвищився у порівнянні з контрольним зразком (78,69%) і становить, відповідно, для першого зразка - 80,2% , для другого - 81,12% , для третього - 84,5%.

Висновок

Органолептична оцінка розроблених зразків була вища, за контрольні, що підтверджує доцільність використання в рецептурах окостів курячих фаршированих відвару, шроту та олії розторопші, а також капусти броколі, сиру твердого, м'яса індичого та селери.

Результати різних фізико-хімічних показників окостів курячих фаршированих показали, що розроблені зразки мали кращі показники по вмісту білку, жиру, макро- та мікроелементів.

ЛІТЕРАТУРА

1. 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.