

31. МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ І МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ

Ю.В. Бірюк, М. Резніченко, О.А. Чернюшок

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Вагому частку у м'ясопереробній промисловості країни займає виробництво заморожених м'ясних напівфабрикатів. Значний відсоток ринку замороженої м'ясної продукції належить виробництву м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці. Під час виробництва заморожених м'ясних напівфабрикатів існує необхідність збереження якості та стабілізації структури посічених м'ясних систем, їх збагачення, шляхом застосування добавок, що зменшували б вплив низьких температур процесу заморожування та регуляції консистенції готових виробів [1]. Кожний інгредієнт рецептури м'ясних виробів має певні функціональні властивості, які спрямовані на досягнення конкретних технологічних цілей.

Молочні білки можуть використовуватися під час виготовлення різних видів м'ясопродуктів. Засвоєння молочних білків під час різноманітного харчування становить 98%. Сироваткові білки, мають здатність замінити основну сировину (свинину, м'ясо птиці), а також він:

- сприяє збільшенню виходу готового продукту;
- зменшує втрати під час термічної обробки;
- поліпшує органолептичні показники готового продукту;
- надає високої стабільності фаршевим системам;
- зменшує виділення вологи з продукту;
- покращує структуру та щільність м'ясних виробів в процесі виготовлення та зберігання [2].

Дані функціональні властивості дають гарантію виготовлення продуктів із м'яса дрібного та великого подрібнення (напівфабрикати, котлети, ковбасні

вироби). Перспективною нетрадиційною сировиною для виробництва напівфабрикатів в тістовій оболонці є гречане борошно, яке нині особливо популярне в умовах поширення тенденцій здорового харчування. Воно характеризується більш вираженими смако-ароматичними властивостями. Особливість гречаного борошна полягає також в тому, що воно не містить білка глютену, в ньому переважають альбуміни і глобуліни, які легко засвоюються організмом, що робить це борошно особливо цінним дієтичним продуктом. У гречаному борошні містяться незамінні амінокислоти, наприклад, треонін, триптофан і лізин. Борошно багате на клітковину, яка чудово регулює травлення і допомагає виводити з організму токсичні речовини [3].

Багатий склад мікроелементів і вітамінів, а також мінімальний вміст цукру, робить гречане борошно незамінним елементом в раціоні людей, які хворіють на цукровий діабет. Відношення населення до здорового харчування вимагає, щоб такі добавки мали позитивний вплив на організм людини. Вирішення цієї проблеми можливе шляхом застосування харчових добавок рослинного і молочного походження, які мають широкий спектр функціонально-технологічних властивостей в технології м'ясних напівфабрикатів.

Список літератури

1. Желева, Т., & Розуменко, А. (2021). ВПЛИВ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ НА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗАМОРОЖЕНИХ І'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (4), 47-53.

<https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.5>

2. Agarwal, S., Beausire, R. L., Patel, S., Patel, H. Innovative uses of milk protein concentrates in product development. *Journal of food science*, 2015, 80, A23-A29, doi: 10.1111/1750-3841.12807.

3. Гетьман І.А., Михонік Л.А., Кухаренко І.О. Дослідження вуглеводно-амілазного комплексу борошна круп'яних культур і його сумішей з пшеничним. *Харчова промисловість*. 2020. №27. - С. 46-52. DOI: 10.24263/2225-2916-2020-27-7