

32.Збагачення м'ясних продуктів мінеральними речовинами

Євгенія Дьяченко, Василь Пасічний, Юлія Гайдай, Христина Чебаненко
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. У сучасних умовах найбільше ефективним шляхом забезпечення населення мінералами є фортифікаційне збагачення продуктів масового вжитку. Особливу увагу слід приділяти збагаченню продуктів для дитячого харчування.

Матеріали та методи. При збагаченні м'ясопродуктів залізом рекомендується використовувати кров забійних тварин і продукти її переробки та субпродукти.

При виробництві м'ясних продуктів кров забійних тварин використовують у замороженому стані, варену, стабілізовану харчовою сіллю та в складі БЖЕ [1].

Способи збагачення м'ясних продуктів йодом передбачає використання його у стабілізованій термостійкій формі [2]. Вміст йоду в 100 г продукту для лікувального харчування повинен складати 120 мкг, а для профілактичного - 50 мкг.

Способи збагачення м'ясопродуктів кальцієм та магнієм можуть реалізовуватись при використанні сировини з природним вмістом даних елементів, або які спеціалізовано збагачені [3].

З метою нормалізації мінерального складу м'ясопродуктів, зокрема консервів і паштетів, за вмістом кальцію використовують МПМО, збагачену молочну сироватку, білково-мінеральні добавки і пасти, отримані з харчової кістки, а комплекси на основі харчових гідроколоїдів [4].

Результати. Згідно з плану дослідження було розроблено рецептури зразків напівфабрикатів, що відрізнялись видом використовуваної м'ясної сировини і також включали в композиції, збагачені елементами фортифікації.

Розширення асортименту напівфабрикатів та продуктів спеціального призначення дозволяє підвищувати конкурентоспроможність вітчизняних підприємств та покращує мінеральний склад продукції.

Висновки. Використання мікроелементів у продуктах харчування є найбільш перспективним для створення профілактичних продуктів різних асортиментних груп. Із широкого асортименту продуктів харчування споживач зазвичай обирає ті, що мають користь для здоров'я і високі смакові якості. Усім цим вимогам відповідає виробництво напівфабрикатів з функціональними мінеральними речовинами, що свідчить про перспективність застосування їх на практиці.

Література.

1. Пасічний, В. М. Характеристики основної м'ясної сировини та субпродуктів для виробництва ковбасних виробів вареної групи / В. М. Пасічний, О. А. Захандревич // Мясное дело. – 2008. – № 1. – С. 39–41.

2. Хорунжа, Т., Пасічний, В., Рудюк, В., & Гуць, В. (2019). Сосиски стерилізовані, з підвищеним вмістом гемового заліза. *Харчова промисловість*, (25), 46-51.

3. Омельченко, Х. В., Полумбрик, М. О., Пасічний, В. М., & Полумбрик, О. М. (2017). Комплекс йоду з β-циклодекстрином як функціональна добавка у технології варених ковбасних виробів. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, (23, № 1), 203-209.

4. Пасічний, В. М., & Ястреба, Ю. А. (2013). Дослідження структурно-механічних властивостей гелів альгінатів для виробництва м'ясних та м'ясомістких продуктів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького*, (15, № 1 (3)), 125-129.