

## 10. Використання продуктів збагачення у технології ковбасних виробів

Юлія Бірюк, Ольга Чернюшок

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

**Вступ.** Серед м'ясних продуктів найбільшим попитом у споживачів користуються ковбасні вироби вареної групи. Для розширення їх асортименту ведуть дослідження щодо сировинної бази білоквмісних продуктів, супутніх продуктів переробки молока чи сировини рослинного походження.

**Матеріали і методи.** Комбінування молочних і рослинних білоквмісних складових, у рецептурах ковбасних виробів, та їхній вплив на структурно-механічні, сенсорні та функціонально-технологічні показники м'ясопродуктів лишаються актуальними і стосуються насамперед раціоналізації використання цих рецептурних компонентів [1]. Одним із таких компонентів може бути суха молочна сироватка збагачена Магнієм та Манганом.

**Результати.** Молочні білки мають такі цінні функціонально-технологічні властивості, як висока вологозв'язуюча і вологоутримуюча здатність, що сприяє підвищенню виходу готової продукції емульгованих м'ясопродуктів [2]. На відміну від сухого молока, білкові суміші містять набагато більше білків, що надають готовим виробам яскраво виражений смак, створюють щільну білкову матрицю, покращують текстуру продукту. Відомо, що Mg та Mn необхідні для нормального функціонування організму людини. В раціонах харчування переважної більшості населення, нажаль, спостерігається дефіцит цих мікронутрієнтів. Значення Mg в життєдіяльності проявляється в тому, що він є універсальним регулятором біохімічних і фізіологічних процесів в організмі, беручи участь у різноманітних метаболічних процесах.

Вирішення питань, пов'язаних зі створенням науково-обґрунтованих підходів до удосконалення існуючих технологій варених ковбасних виробів шляхом використання додаткової рослинної сировини з моделюванням їх складу, підвищенням харчової і біологічної цінності є доцільним та актуальним напрямом розвитку науки [3].

**Висновок.** Використання білоквмісних функціональних композицій у виробництві варених ковбасних виробів дозволить забезпечити залучення у виробництво вторинної сировини молочного чи рослинного походження, шляхом заміни частини високоякісної м'ясної сировини. Це дозволить розширити асортимент м'ясопродуктів зі стабілізованими властивостями та покращеною харчовою і біологічною цінністю.

### Література.

1. Пасічний, В. М. Дослідження впливу пастеризації на органолептичні, реологічні та фізико-хімічні характеристики сосисок / В. М. Пасічний, Т. О. Хорунжа, М. М. Полумбрик // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2020. -Т. 26, № 3. - С. 214-221.

2. Гніщевич В. Технологія та біологічна цінність молочно-білкових копреципітатів / В. Гніщевич, Т. Юдіна, Л. Дейниченко // Товари і ринки. - 2016. - № 2. - С. 148–157. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2016\\_2\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2016_2_19)

3. Чернюшок, О. А. Використання молочної сировини у м'ясних продуктах / О. А. Чернюшок, Ю. В. Бірюк, В. М. Пасічний // Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15–16 квітня 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – Ч.1. С.-273