

## 11. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Є.А. Примачик, Т.І. Миколів**

*Національний університет харчових технологій*

Дослідження нутріціологів свідчать про те, що в сучасному суспільстві одне лише традиційне харчування неминуче призводить до тих чи інших видів харчової недостатності. Причини цього загальновідомі – дефіцит білків, нестача вітамінів та інших есенціальних мікронутрієнтів, вживання рафінованої їжі, широке використання різноманітних харчових добавок, що не мають біологічної цінності. Тому проблема поліпшення структури харчування, якості та безпеки харчових продуктів є однією із найважливіших як у межах однієї країни, так і планети в цілому.

Сьогодні харчовий раціон населення розвинених країн характеризується загальним зниженням енергетичної цінності добового набору продуктів. В його забезпеченості провідна роль належить білокмісним продуктам тваринного походження, таким як м'ясо, риба, яйця. В економічно розвинених країнах склалася переважно білкова структура споживання харчових продуктів, у населення України в складі харчового раціону домінують вуглеводні компоненти.

Одноманітне жиро-вуглеводне харчування більшої частини населення зумовило збільшення маси тіла у 30% жінок, 15% чоловіків та 10% дітей. Параметри національного здоров'я вимагають системно-комплексного програмного підходу до вирішення проблеми харчування населення. Пошук альтернативних шляхів розв'язання цього надзвичайно важливого завдання привів учених і практиків до ідеї про необхідність розроблення та реалізації нових, значно досконаліших технологій виробництва харчових продуктів, а також продукції ресторанного господарства, адекватних за компонентним складом потребам сучасної людини. Це комбіновані продукти оздоровчого, профілактичного, функціонального призначення.

Метою роботи було конструювання харчового продукту збалансованого рецептурного складу з наближенням харчової, біологічної цінності, біологічної ефективності до фізіологічних норм здорового харчування.

Створення комбінованих м'ясних продуктів, що поєднують традиційні споживчі властивості, а також можливість використання крім повноцінної білоквмісної сировини тваринного походження ще й додаткових рослинних інгредієнтів, спрямоване на розширення сировинної бази м'ясопереробного комплексу і розв'язує проблему зменшення дефіциту білка в раціонах харчування населення.

Результати аналізу харчової цінності паштету печінкового показали, що він має високий вміст жиру – 44,5%. Всі жирові компоненти паштету мають тваринне походження, тому характеризуються надмірним вмістом насичених жирних кислот (НЖК), вживання яких може бути причиною розвитку таких серйозних захворювань, як ожиріння, гіпертонія, захворювання серцево-судинної системи. Тому для покращення жирокислотного складу продукту необхідно було підібрати інгредієнти, додавання яких дозволило б зменшити вміст НЖК і підвищити вміст моно- та поліненасичених жирних кислот (МНЖК та ПНЖК).

Для комбінування з основною сировиною паштету було підібрано крупу рисову (10%), оливкову олію (13%) та нирки свинячі (9%). Завдяки такій комбінації співвідношення між окремими видами жирних кислот в паштеті максимально наблизилося до ідеального (НЖК:МНЖК:ПНЖК 0,3:0,6:0,1) і склало 0,30:0,57:0,12. Відповідне співвідношення для звичайного паштету було 0,41:0,48:0,11.

Також слід зазначити, що розроблений продукт характеризується не тільки високою біологічною ефективністю, а й біологічною цінністю. Рівень засвоюваності білка в ньому складає 99%.

Розроблений нами комбінований харчовий продукт може бути рекомендований до добового раціону людини і зарахований в ряди оздоровчих харчових продуктів.