

ДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІ ГАМБУРГЕРІВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ

Найко Є., Пархоменко О., студенти 4 курсу факультету Технології м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів,

Горобець Ю., студентка 4 курсу Енергетичного факультету.

Крижова Ю. П., кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів, Національний університет харчових технологій, м. Київ.

На даний час у більшості країн світу приділяють велику увагу вдосконаленню асортименту та технології функціональних харчових продуктів. Це продукти харчування, які за допомогою додавання певних харчових інгредієнтів змінюються таким чином, що починають приносити специфічну користь. У виробництві продуктів функціонального призначення використовують речовини природного походження, вони можуть і повинні бути частиною щоденного раціону.

Відомо, що м'ясо та м'ясні продукти містять у значній кількості всі незамінні амінокислоти. В яловичині відмічається високий вміст заліза, добре засвоюваного організмом, вітамінів групи В, що беруть участь у регулюванні вуглеводного обміну, нормалізують роботу серцево-судинної, центральної та периферичної нервової системи.

Однак у складі традиційних м'ясних продуктів відсутні необхідні поживні речовини, що задовольняють потребу організму, такі як харчові волокна, легко засвоювані вуглеводи, органічні кислоти, деякі вітаміни, мікроелементи, що містяться в продуктах переробки зерна. Тому, щоб максимально збільшити засвоюваність м'ясної продукції та забезпечити нормальний перебіг обмінних процесів в організмі людини, необхідно створювати комбіновані вироби на м'ясній основі з додаванням різних видів рослинної сировини.

Найбільш доступним джерелом харчових волокон є пшеничні висівки. Також пшеничні висівки містять вітаміни групи В, Е, РР і ін., калій, магній, залізо, кремній, фосфор, кальцій, мідь, біоферменти.

Клітковина (харчові волокна) не перетравлюється в травному тракті, не засвоюється, має здатність утримувати води в 5 разів більше своєї маси. Тому висівки сприяють розрідженню перетравленої їжі і її швидкому виведенню. Клітковина чистить стінки кишок, у т.ч. від токсинів, радіонуклідів, різних, шкідливих речовин. Добова потреба організму в харчових волокнах становить не менше 25 г, це приблизно 3% від всієї твердої частини раціону.

Вже давно практично у всьому світі лідируючу позицію в харчовій промисловості зайняло виробництво рафінованих продуктів (тобто продуктів зовні красивих і смачних, проте майже очищених від своїх корисних компонентів). А, зокрема, найшкідливішим результатом рафінування продуктів, вироблених із зерен злакових культур, стало значне зменшення в них кількості клітковини (харчових волокон). І, звичайно ж, неминучим результатом такого незбалансованого харчування є те, що у світі з кожним днем зростає кількість таких захворювань, як

цукровий діабет, рак прямої і товстої кишки, ішемічна хвороба серця, атеросклероз, жовчнокам'яна хвороба, дисбактеріоз і тому подібне.

Метою нашої роботи є наукове обґрунтування та розробка технології гамбургерів оздоровчої дії. Нами вибрано січені напівфабрикати, зокрема гамбургери з пшеничними висівками.

Для реалізації поставленої мети визначено мікробіологічні показники пшеничних висівок, обґрунтовано раціональні способи підготовки і внесення пшеничних висівок у фарш, досліджено якісні показники м'ясних січених напівфабрикатів, здійснено комплексну оцінку функціонально-технологічних, структурно-механічних властивостей, органолептичних характеристик гамбургерів, досліджено мікробіологічні показники готових виробів.

На підставі отриманих експериментальних досліджень обґрунтовані кращі за вмістом мікроелементів та вітамінів варіанти рецептур гамбургерів з пшеничними висівками.