

ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОМБІНОВАНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ГРИБНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

В.М. Пасічний

Національний університет харчових технологій

Ю.А. Ястреба

Полтавський університет економіки і торгівлі

Аналіз наукових досліджень вітчизняних та закордонних авторів підтвердив актуальність і доцільність комплексного використання білків тваринного і рослинного походження, а також перспективність створення комбінованих м'ясопродуктів (КМ).

Використання грибних напівфабрикатів (ГН), які володіють високою харчовою і біологічною цінністю та заданими функціонально-технологічними властивостями, в технології м'ясних виробів дає можливість підвищити ступінь використання ресурсів білка в цілому. ГН характеризуються більш низьким вмістом сірковмісних амінокислот у порівнянні з тваринами білками м'ясної сировини. Проте комбінування грибних напівфабрикатів з м'ясною сировиною покращує загальну збалансованість незамінних амінокислот у готових продуктах та суттєво відкоригує амінокислотний СКоР за лімітуючими амінокислотами.

Метою роботи було обґрунтування технології КМ з використання ГН для отримання продуктів підвищеної біологічної цінності, з покращеними органолептичними показниками та зниженою собівартістю.

На основі проведених досліджень можна стверджувати, що використання ГН в рецептурах КМ підвищує їх харчову цінність, не погіршуючи якісних показників готових виробів. Отримані результати підтверджують можливість ефективного використання ГН в технології КМ при раціональному підборі рецептурних компонентів.

КМ, виготовлені з використанням ГН по харчовій та біологічній цінності не поступаються продуктам, виготовленим повністю з м'ясної сировини, і мають кращу збалансованість амінокислотного складу.