

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

8.9. «Харчові технології»

Л. О. Тущенко, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», спеціальність «Технології в ресторанному господарстві», магістр групи ТРГ-61 м.

Ю. А. Мацук, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент – науковий керівник.

На сучасному етапі розвитку підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства одним із найважливіших завдань науковців галузі є забезпечення населення високоякісними продуктами харчування. Зважаючи на те, що м'ясопродукти користуються великим попитом серед більшості населення країни проблема підвищення їх біологічної цінності та ресурсозбереження стає все більш актуальною та своєчасною.

Аналіз науково-технічної і патентної вітчизняної та закордонної літератури свідчить проте, що чітко визначилася тенденція створення харчових продуктів комбінованого складу. Створення даного виду продуктів дозволяє збагатити традиційні вироби незамінними нутрієнтами, тим самим забезпечити високий рівень збалансованості по амінокислотному, жирнокислотному, вітамінному складу, розширити асортимент та підвищити резистентність організму до шкідливих факторів навколишнього середовища.

Виходячи з вище наведеного, вдосконалення технології комбінованої харчової продукції, зокрема м'ясних січених напівфабрикатів з біологічно активними компонентами рослинної сировини, є перспективним у розширенні асортименту і підвищенні харчової і біологічної цінності нових видів м'ясних продуктів. Саме тому, метою досліджень, результати яких висвітлені, є теоретичне і експериментальне обґрунтування доцільності використання гарбузового насіння, в якості рослинного наповнювача, в складі м'ясопродуктів [1, 3].

Відомо, що насіння гарбуза є джерелом цінних біологічно активних речовин. У його складі виявлено значну кількість білку (35 %), жиру (40-55 %), ефірні олії, фітостерин кукурбітол, кукурбітин – 0,5 %, фітин, органічні кислоти – саліцилова, яблучна; вітаміни – каротин, каротиноїди, аскорбінову кислоту та вітаміни групи В (В₁, В₂, РР) – до 0,2 %. Сире гарбузове насіння здавна використовується народною медициною як ефективний протиглистий засіб. Також встановлено,

що сухе та сире насіння гарбуза володіє протизапальною, лактаційною, сечогінною та легкою послаблюючою дією. Його призначають для стимуляції лактогенеза та залоз метаболічного апарату, а також при деяких хворобах сечового міхура та сечовивідних шляхів [2, 4].

Завдяки цінному хімічному складу насіння гарбуза є перспективною сировиною у виробництві біологічно активних добавок до їжі, а також оздоровчих та функціональних харчових продуктів.

Для досягнення поставленої мети вирішувалися наступні задачі: вивчення можливості використання гарбузового насіння в технології січених напівфабрикатів; обґрунтування оптимальної кількості внесення насіння; вивчення органолептичних, фізико-хімічних показників розроблених січених напівфабрикатів.

Предметом дослідження були обрані м'ясні січені напівфабрикати виготовлені за традиційною технологією. В якості наповнювача використовували подрібнене гарбузове насіння. В розроблених рецептурах здійснювалася заміна м'ясної сировини на насіння в кількості 5...20 %.

Для вибору оптимального співвідношення рецептурних компонентів виробів з використанням насіння були досліджені органолептичні і фізико-хімічні показники січених напівфабрикатів. При цьому використовували загальноприйняті методи дослідження.

Наукові дослідження свідчать, що за сенсорними показниками експериментальні зразки не поступаються традиційним виробам, а за деякими показниками перевершують останні. Січені напівфабрикати з додаванням насіння мали присмніший смак і запах, що обумовлене введенням в їх склад рослинних компонентів. За загальною сенсорною оцінкою продуктів визначено раціональну кількість насіння у складі м'ясних січених напівфабрикатів – 10 %.

Фізико-хімічні показники виробів відповідали вимогам діючої нормативної документації.

Таким чином, на підставі вищезазначеного можна зробити висновок про те, що результати проведених досліджень підтверджують можливість створення повноцінних січених напівфабрикатів з раціональним використанням гарбузового насіння.

У подальшому для удосконалення технологічного процесу виробництва січених напівфабрикатів, з використанням гарбузового насіння, буде проаналізовано мікробіологічні характеристики продукту.

Список використаних джерел

1. Патент на корисну модель № 91573 UA МПК А23L 1/31 (2006.01) Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці /

Пасічний В. М., Страшинський І. М., Задорожній В. В., Фурсік О. П., Ткаченко М. С.; заявник Національний університет харчових технологій. – № у 2014 01005; заявл. 03.02.2014; опубл. 10.07.2014; Бюл. № 13.

2. Плахотін В. Я. Перспективи використання гарбуза у харчовій промисловості / В. Я. Плахотін, В. М. Пасічний, А. М. Коваленко // Проблеми формування здорового способу життя у молоді : зб. наук. праць молодих учених, аспір. та студентів за матеріалами V ВНК, 6 листопа. 2012 р. – Одеса: ОНАХТ, 2012. - Т. 2. – С. 79.

3. Кобець, О. С. Гарбузове насіння, як джерело мікро- та макроелементів / О. С. Кобець, А. В. Ковтун // Проблеми формування здорового способу життя у молоді : збірник Матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю. – Одеса: ОНАХТ, 2014. – С. 95-96.

4. Краєвська С. П. Аналіз хімічного складу насіння гарбуза, кунжуту та льону як перспективних джерел для виробництва біологічно активних добавок до їжі / С. П. Краєвська, Н. О. Стеценко // Стратегія якості в промисловості і освіті : IX Міжнародна конференція, 31 травня-1 червня. - Варна. - 2013 С. 95-97.