

## 62. ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВОЇ КІСТКОВОЇ ПАСТИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ

Н.В. Будник

*Національний університет харчових  
технологій*

Н.В. Олійник

*Полтавський університет економіки  
і торгівлі*

На даний час існує велика кількість розробок, щодо збагачення необхідними інгредієнтами м'ясних січених виробів. З метою збагачення продуктів харчування кальцієм науковцями запропоновано використання різних його сполук: шкарлупи курячих, перепелиних яєць, продуктів моря, продуктів переробки харчової кістки. Найбільш перспективним, на наш погляд, є використання з цією метою харчової кістки. На м'ясопереробних підприємствах даний вид сировини використовується не в повному обсязі, їх накопичується досить велика кількість. Оскільки кістка є природним джерелом біоорганічного кальцію, має низьку вартість, то доцільно здійснювати пошук нових підходів до її переробки.

Основним завданням досліджень було проаналізувати можливості створення з харчовою кістковою пастою страв та кулінарних виробів і розробити їх технологію. Дослідження за вказаною темою проводилося відповідно до вивчених літературних джерел та методик. Експериментальні зразки виготовлялися згідно з рецептурою продукту аналога № 658 "Котлети, биточки, шніцелі". В якості добавки до м'ясних січених виробів використовували харчову кісткову пасту. Для отримання оздоровчого продукту, збагаченого кальцієм, кісткову пасту додавали у кількості 5, 10, 15, 20 % до основної сировини. Визначали співвідношення основних нутрієнтів порівняно з контрольним зразком, проводили органолептичні та фізико-хімічні дослідження. Встановили: м'ясні січені вироби, що мають у своєму складі кісткову пасту, містять більше мінеральних речовин в порівнянні з контрольним зразком, насамперед кальцію і фосфору, співвідношення яких максимально наближене до збалансованого, оптимальна кількість пасти, що може бути внесена в січені напівфабрикати складає 10—15 %, не погіршуючи при цьому органолептичні показники готового продукту.