

ДОЦІЛЬНІСТЬ ЗБАГАЧЕННЯ М'ЯСНИХ ФАРШІВ НАТУРАЛЬНИМИ ЕСЕНЦІАЛЬНИМИ РЕЧОВИНАМИ

А.А.Крупська (Сердеченко), студентка спеціальності 181 «Харчові технології» освітня програма «Технології у ресторанному господарстві», група ТРГм ПВ-61

Л.Б.Олійник, науковий керівник, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу постійно розширюється та видозмінюється під впливом різних чинників внутрішнього та зовнішнього середовища [1]. Зважаючи на глобальну тенденцію орієнтування харчових технологій у напрямку зменшення кількості та відмови від використання потенційно шкідливих та небезпечних компонентів, актуальними у ресторанному господарстві є розробки нових та удосконалення існуючих технологій, які передбачають збагачення страв та напівфабрикатів натуральними есенціальними речовинами (білками, харчовими волокнами, мікроелементами, вітамінами) [3, 4].

М'ясо є цінною білковою харчовою сировиною, яка, проте, у низці випадків і воно потребує збагачення вітамінами, мінеральними та іншими біологічно активними речовинами, яких бракує для збалансованого харчування. Тому новостворювані м'ясні продукти потребують відповідного збагачення шляхом цільового добору належних функціональних інгредієнтів, зокрема, рослинного походження.

У виробництві м'ясних страв у ресторанному господарстві традиційно використовують фарші із яловичини, свинини, курятини із додаванням хліба (до 30 % маси м'яса) [2]. Тому м'ясні страви, виготовлені із такого фаршу містять набагато менше білків, мінеральних речовин, вітамінів та інших корисних речовин, а на заміну в них лише збільшується вміст крохмалю. Крім того, хліб, який використовується для фаршів, як правило, черствий та такий, що зберігався тривалий час і вже непридатний для споживання. Він може містити ряд шкідливих факторів, які є потенційно небезпечними: по-перше, це синтетичні технологічні добавки – відбілювачі борошна, розпушувачі тіста, речовини для «нечерствіння», смакові добавки; по-друге, термофільні дріжджі, які не гинуть при випіканні хліба, продовжують розмножуватися, потрапивши до організму людини, і знищувати флору кишечника; по-третє, це пліснява, яка з'являється у хлібо-булочних виробках вже за одну-дві доби після його випікання, та інші.

Таким чином, якість та безпечність м'ясних страв, виготовлених із додаванням черствого хліба, є сумнівними та не відповідають сучасним медико-біологічним вимогам та вимогам споживачів.

Для вирішення цієї проблеми пропонується використовувати багаті на корисні есенціальні речовини борошно гречане, кукурудзяне та рисове. Зокрема, в гречаному борошні міститься: до 16 % легко засвоюваних білків (в їх числі такі амінокислоти, як аргінін і лізин); до 65 % вуглеводів; до 3 % жирів; велика кількість мінеральних речовин (кальцій, залізо, мідь, фосфор, марганець, цинк, бор та ін.); клітковина; лимонна, яблучна кислоти; вітаміни груп В, Р і РР. Завдяки унікальному хімічному складу гречане борошно вважається універсальним компонентом оздоровчого харчування, широко використовується в дитячому та лікувально-профілактичному харчуванні [3, 5].

Користь кукурудзяного борошна полягає в наявності таких елементів, як кальцій, калій, магній, крохмаль і залізо; вітамінів групи В і вітаміну РР. На білкові сполуки припадає 7-8 %, жири – 1,5 %, а ще на клітковину – 22 %. Кукурудзяне борошно допомагає травленню, нормалізує обмінні процеси і очищає наш організм. Вироби з кукурудзяного борошна вважаються дієтичною їжею.

Рисове борошно є джерелом рослинного білку, повноцінного за амінокислотним складом, також містить натрій, калій, магній, фосфор, вітаміни В₁, В₂, РР. Його складові – це біотин (вітамін), амілопектин і цинк (мікроелемент), значна кількість крохмалю, який легко засвоюється організмом людини, небагато клейковини (до 1%), а також моно- і дисахариди (до 0,4%). Воно не надає крохмального присмаку і не змінює смаку; не приглушує, а навпаки посилює смак інших компонентів; має властивості зв'язувати воду і може бути застосоване як натуральний загущувач і стабілізатор. До переваг належить ще й властивість збільшувати об'єм кінцевого продукту [3].

Хімічний склад, біологічна та харчова цінність цих харчових інгредієнтів дозволяє передбачити доцільність, а їх технологічні властивості – значну ефективність введення їх в рецептуру страв із м'ясного фаршу замість розмоченого черствого хлібу.

Список використаних інформаційних джерел

1. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції "Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи" (м. Львів, 29.11.2016 р.). - Львів: МАУП, 2016. - Ч.1. - 360 с. - С.301-306.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ М.: Экономика. – 1982. – 720 с. (Министерство торговли СССР)

3. Шипулин В. И. Принципы разработки альтернативных вариантов рациональных технологий мясных продуктов нового поколения с адаптированными пищевыми добавками: дисс. ... доктора техн. наук / В. И. Шипулин. – Ставрополь, 2009. – 465 с.

4. Никитина А. В. Мясные полуфабрикаты функционального назначения / А. В. Никитина, Н. Г. Азарова, М. М. Ткачук // Научный журнал Одесской национальной академии пищевых технологий. – Одесса, 2010. – Вып. 46, т. 2. – С. 168–170

5. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под ред. А.А. Покровского. – М.: Пищевая промышленность, 1977