

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КОНОПЛЯНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Божко Н. В.¹, Тищенко В. І.¹, Пасічний В.М.², Божко С.Б.³

¹Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна

²Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

³Сумський коледж харчової промисловості НУХТ, м. Суми, Україна

natalybozhko@ukr.net

Останнім часом виникли багато виробників, що працюють у сегменті «крафтових» м'ясних виробів, як правило ковбас [1]. Це невеликі сімейні підприємства, що виробляють м'ясні вироби з використанням традиційних народних рецептів. У їх основі лежить якісна сировина та натуральні інгредієнти. Внаслідок цього продукція таких виробників користується популярністю і довірою покупців. Для розвитку крафтового виробництва важливо створювати не лише традиційні продукти, але й збагачувати їх біологічно активними інгредієнтами за рахунок використання нових нетрадиційних, але натуральних складових, особливо регіонального походження. Одним із перспективних видів добавок для крафтового технологій м'ясної продукції можуть бути продукти переробки конопель, технологія виробництва яких розвивається у Північно-Східній частині України.

Автори [2] вивчали функціонально-технологічні властивості, сенсорні якості м'ясних хлібів виготовлених з використанням насіння коноплі, очищеного насіння коноплі, конопляного протеїну і конопляного борошна. Використання продуктів з насіння коноплі дозволило підвищити вміст клітковини в продукті, концентрацію ненасичених жирних кислот. Органолептична оцінка розроблених виробів показала, що отримані продукти мали високу споживчу цінність. Продукція з конопель може бути використана як харчовий інгредієнт у виробництві січених напівфабрикатів. При дослідженні [3] було встановлено, що заміна 10% фаршу яловичини на аналогічну кількість конопляного борошна в рецепті посічених напівфабрикатів м'ясо сприяє збільшення вмісту магнію у 2,4 рази та заліза у 1,5 рази, збільшення вмісту ліпідів на 22%завдяки концентрації поліненасичених жирних кислот. Негативний ефект при цьому відсутній.

Нами була розроблена крафтова варено-копчена ковбаса із м'ясом качки та протеїном коноплі (ФГ «Екосвіт» Україна, Сумська область). Внесення конопляного протеїну в рецептуру м'ясо-місткої ковбаси у кількості 3-3,5 % до маси сировини дозволило підвищити вміст білку у готових ковбасах на 39,2 %, концентрацію мінеральних речовин на 65 %. За органолептичною оцінкою зразки не поступалися аналогу.

Отже, на сьогоднішній день встановлено, що продукти переробки конопель можуть бути застосовані для розробки нових функціональних і крафтових м'ясопродуктів як інгредієнти, багаті на поліненасичені жирні кислоти, макро- і мікроелементи, такі як магній і залізо, також можуть бути джерелом рослинних волокон. Перспективним напрямком є розробка нових видів крафтових ковбасних виробів на основі інгредієнтів регіонального виробництва.

Література

1. Крикавський, Є. В.; Косар, Н. С.; Кузьо, Н. Є. Дослідження ринку ковбасних виробів України. //Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи:збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 28 листопада 2018 року. Львів: Львівський інститут МАУП, 2018. Ч. 1. с. 161-163.
2. Zając, M., et al. The quality of pork loaves with the addition of hemp seeds, de-hulled hemp seeds, hemp protein and hemp flour. *LWT*, 2019, 105: 190-199.
- Naumova, N., Lukin, A., Bitiutskikh, K. Organoleptic evaluation of the quality of the enriched chopped semi-finished meat products. *Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering. Series II*, 2017, 10.2: 125-132.