

**РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Соколенко Вікторія Вікторівна

Старший викладач кафедри технології молока і м'яса

Богатирьов Ілля Ігорович

Магістр 2 курсу

Сумський національний аграрний університет

м. Суми, Україна

Анотація: Дана стаття присвячена дослідженню можливості використання кунжутного борошна в складі січених напівфабрикатів. За результатами дегустаційної оцінки встановлено, що оптимальна кількість кунжутного борошна 4 %. При внесенні 6 % відчувається гіркуватий присмак в котлетах.

Ключові слова: січені напівфабрикати, кунжутне борошно, функціональні продукти

Вступ. Український ринок напівфабрикатів постійно розвивається. В зв'язку з зайнятістю споживачі все більше віддають перевагу замороженим напівфабрикатам з метою економії часу на приготування їжі.

За даними аналізу ринку напівфабрикатів проведеному компанією Pro-Consulting в 2019 році зросла частка споживання сегменту дорогих напівфабрикатів. Результати дослідження українського ринку напівфабрикатів дозволяють спрогнозувати подальший розвиток та необхідність розширення асортименту. Все більше уваги споживачів цікавлять харчовими продуктами функціонального призначення [1].

Все більше уваги вчені та дієтологи стали говорити про цінність кунжутного борошна для людського організму. Кунжутне борошно має

різноманітний компонентний склад: полі- та мононенасичені жирні кислоти, незамінні амінокислоти, калій, ферум, цинк, кальцій, мідь, пектини, фітостероли, антиоксиданти, ретинол та ін.

Завдяки різноманітному компонентному складу кунжутне борошно має цілющі властивості, такі як: активація синтезу гемоглобіну, прискорення регенерації пошкоджених тканин, сприяння продукування інсуліну, сприяння нарощуванню м'язової тканини, сприятливий вплив на опорно-руховий апарат, нормалізація кишкової перистальтики, зміцнення хрящової, суглобової та кісткової тканин [2].

Кунжут та кунжутне борошно широко застосовується в кондитерському та хлібобулочному виробництві, проте в технології січених напівфабрикатів не застосовується. В технології м'ясних продуктів кунжутне борошно може використовуватися як збагачувач мікроелементами та клітковиною.

Метою роботи є розробка рецептури січених напівфабрикатів з кунжутним борошном.

Предмет дослідження є січені напівфабрикати з кунжутним борошном.

Матеріали і методи. Для вирішення поставленої мети наукові дослідження проводилися у лабораторіях факультету харчових технологій Сумського національного аграрного університету.

Проведено експериментальні дослідження по розробці рецептури січеного напівфабрикату, а саме котлети з кунжутним борошном. За рецептуру-аналог було обрано котлети «Домашні». До рецептур січених напівфабрикатів додавали кунжутне борошно в кількості 2, 4 та 6 %. Рецептури дослідних зразків представлені в таблиці 1.

Таблиця 1

Рецептури дослідних зразків котлет

Складові компоненти	Контрольний зразок	Дослідний зразок №1	Дослідний зразок №2	Дослідний зразок №3
М'ясо котлетне яловичина	28,0	28,0	28,0	28,0
Свинина жилована жирна	29,7	27,7	25,7	23,7
Хліб із пшеничного борошна	13,0	13,0	13,0	13,0
Цибуля ріпчаста	2,0	2,0	2,0	2,0
Меланж	2,0	2,0	2,0	2,0
Кунжутне борошно	-	2	4	6
Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,1	0,1
Сіль	1,2	1,2	1,2	1,2
Вода	20,0	20,0	20,0	20,0

Виробництво дослідних зразків проводили за класичною технологією. Для відбору кращих дослідних зразків для подальших досліджень провели дегустаційну оцінку [3].

Результати досліджень. За результатами органолептичних досліджень було встановлено, що додавання кунжутного борошна до рецептури січених напівфабрикатів підвищило соковитість котлет та надало приємний горіховий аромат. Крім того, покращилася консистенція та зовнішній вигляд готових котлет. Результати сенсорного аналізу представлені на рис.1.

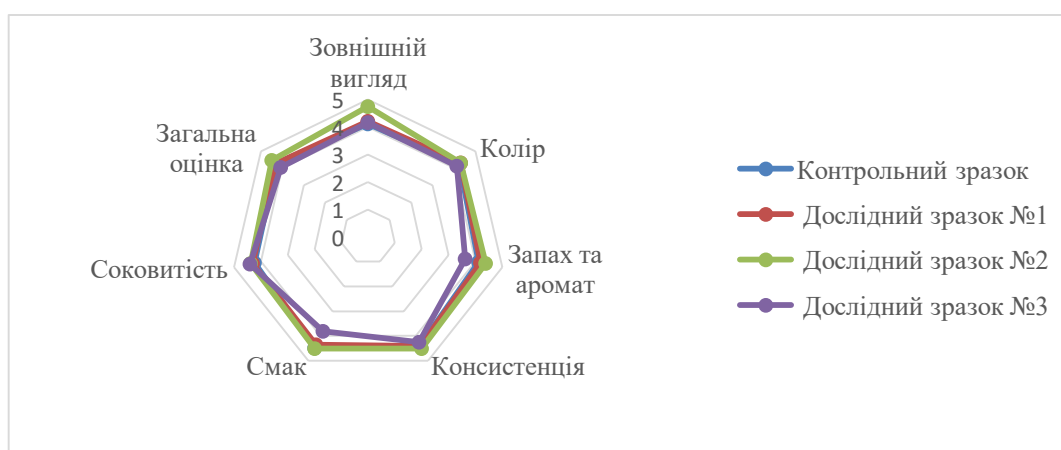


Рис.1. Профілограф органолептичної оцінки котлет

Висновки. Отже, використання кунжутного борошна в технології січених напівфабрикатів не знижує якості за органолептичними показниками та відповідає вимогам нормативно-технічної документації.

За результатами досліджень визначено, що кращими органолептичними показниками дослідний зразок № 2 з вмістом кунжутного борошна 4%, котлети соковиті, ніжної консистенції з приємним горіховим ароматом. Додавання 2 % кунжутного борошна на якість котлет істотно не вплинули, а внесення 6 % надає гіркуватий присмак готовим виробам. Для проведення подальших досліджень обрано дослідний зразок № 2, так як він отримав найвищу загальну оцінку.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналіз ринку заморожених напівфабрикатів в Україні. 2019 рік. Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-zamorozhennyh-polufabrikatov-v-ukraine-2019-god>. Дата звернення. (12.11.2020).
2. Viktoriia Tsyhura. Use of sesame flour in the meat industry ./ Tsyhura V.V. Shubina Y.A. Proceedings of XXXXXI International scientific conference —Trends of the newest. Morrisville, Lulu Press., 2019. 22-26 pp.
3. ДСТУ 4437:2005. Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови.