

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

88

**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April – May, 2022

Part 1

Kyiv, NUFT, 2022

6. Оцінка якості м'ясомістких хлібів з регіональними рослинними інгредієнтами

Василь Тищенко¹, Василь Пасічний², Наталія Божко¹, Софія Божко²

1 – Сумський національний аграрний університет, Суми, Україна

2 – Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Аналіз сучасних джерел літератури доводить актуальність питання розробки продуктів здорового харчування з високою біологічною цінністю [1, 2]. Вирішення задач з розробки продуктів оздоровчого сегменту можливе при використанні сировини регіонального походження. Актуальність наукової роботи зумовлюється наявністю в Україні в достатньому обсязі відповідної продукції рослинництва, а саме гарбуза мускатного та продуктів переробки технічної коноплі.

Матеріали та методи. Було розроблено три експериментальні зразки м'ясомісткого хліба із різним співвідношенням м'яса качки, фаршу товстолобика, який містив МПМО індиче від 10 до 16 %, пасту з м'якоті гарбуза 10-20 %, борошно з насіння коноплі 10 % та яйця курячі 3 %. Базова рецептура аналог складалася з м'яса качинового, фаршу товстолобика, сухої молочної сироватки, борошна пшеничного, клітковини рослинної і яєць курячих. При виготовленні зразків проводили оцінку якості розроблених м'ясомістких хлібів.

Результати і обговорення. Оцінку якості готових виробів проводили за основними показниками: вихід після запікання; вміст вологи та показник рН. Результати аналізу отриманих даних наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 - Технологічні та фізико-хімічні показники в готових хлібах

Рецептура	Вміст вологи, %	Вихід, %	рН
Рецепт аналог	68,36±0,17	111,83±0,37	6,19±0,017
Рецепт №1	73,17±0,53	126,27±0,89	6,31±0,016
Рецепт №2	73,69±0,74	127,19±0,33	6,31±0,039
Рецепт №3	74,01±0,16	127,36±0,44	6,31±0,021

Вихід готового продукту та його споживчі властивості тісно пов'язані зі ФТВ фаршу, що наглядно демонструють стабільність високих якісних характеристик у дослідних зразках. Дані таблиці 1 свідчать, що завдяки оптимізації фаршу (за розробленою рецептурою) можна досягти підвищення виходу готової продукції та покращення технологічних показників комбінованих виробів. При цьому вихід продукції може бути вище на 12,1 % порівняно з контролем.

Результати органолептичної оцінки розроблених м'ясомістких хлібів показують, що експериментальні зразки не поступаються аналогу за споживчими характеристиками, а саме смаком і ароматом, консистенцією та соковитістю.

Висновок. Комбінування м'яса водоплавної птиці, рослинних компонентів, таких як паста з м'якоті гарбуза, борошно насіння коноплі дозволяє покращити фізико-хімічні і технологічні показники продукції, підвищити їх споживчі якості.

Література

1. Bhat, S., Coyle, D. H., Trieu, K., Neal, B., Mozaffarian, D., Marklund, M., Wu, J. H. (2021). Healthy food prescription programs and their impact on dietary behavior and cardiometabolic risk factors: *Advances in Nutrition*, 12 (5), 1944-1956.
2. Van Berkum, S., Dengerink, J., Ruben, R. (2018). The food systems approach: sustainable solutions for a sufficient supply of healthy food *Wageningen Economic Research*. No. 2018-064.