

посібник для студентів вищих навчальних закладів / О.П. Чагаровський, Н. А. Ткаченко, Т. А. Лисогор – Одеса: «Сімекс – прінт», 2013. – 268 с.

8. Шепелева. Е. В. Перспективні напрямки у виробництві молочних продуктів / Е. В. Шепелева. // Мол. пром. - 2002. - № 12. - С. 34-36.

9. Шидловская В.П. «Органолептические свойства молока и молочных продуктов» /В.П. Шидловская -М.: Агропромиздат, 2000. – 369 с.

Аннотация

РОЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА С ДОБАВЛЕНИЕМ ВАНИЛИНА И β -КАРОТИНА

Рассмотрен вопрос разработки технологии пастеризованного молока с добавлением ванилина и β -каротина. Представлены результаты исследований органолептических, физико-химических показателей разработанной технологии пастеризованного молока, а также оптимальной дозы β -каротина.

Abstract

ROZRABOTKA TECHNOLOGY PASTEURIZED MILK DOBAVLNENIEM VANILLIN AND β -CAROTENE

Rossmotren question development Tehnoloiya pasteurized milk with the addition of vanilla and β -carotene. The results of organoleptic research, physical and chemical indicators of the developed technology of pasteurized milk, as well as the optimal dose of β -carotene.

УДК 637.5.05/07

РИБНИЙ ФАРШ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПОЛІКОМПОНЕНТНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Тищенко В.І., к.с.-г.н., доц. Божко Н.В., к.с.-г.н., доц.,

(Сумський національний аграрний університет, м. Суми)

Пасічний В.М., д.т.н., проф.,

(Національний університет харчових технологій, м. Київ)

У статті наведені результати досліджень біологічної та харчової цінності рибної сировини, її хімічного складу та вплив цих

показників на функціонально-технологічні і структурно-механічні властивості фаршу, та можливості застосування рибного фаршу у виробництві ковбасних виробів та напівфабрикатів.

Постановка проблеми: Теоретичні знання та накопичений в галузях медицини, технології харчування та геронтології досвід дозволяє із впевненістю стверджувати, що продукти функціонального призначення в найближчі часи будуть займати чи не основну ланку в структурі харчування.

В різних літературних джерелах визначення поняття «функціональні продукти харчування» мають деякі відмінності, але в цілому вони являють собою традиційні вироби збагачені функціональними компонентами, тобто речовинами, що відіграють в організмі людини певні функції. [1] Нутрієнти, що надходять в організм людини повинні відповідати біологічним особливостям людей різних вікових груп. З раціоном повинна потрапляти оптимальна кількість білків, жирів, вітамінів та мінеральних речовин, вирішення цієї проблеми покладено на полікомпонентні продукти.[2]

Сучасні принципи створення високоякісних полікомпонентних продуктів харчування базуються на виборі та обґрунтуванні певних видів сировини в таких співвідношеннях, які б забезпечували досягнення прогнозованої якості продуктів, високих органолептичних показників та певних технологічних характеристик.

Основою для створення полікомпонентних продуктів харчування можуть стати гідробіонти, в першу чергу, ставкова риба. Враховуючи деякі особливості морфологічного та хімічного складу риби, а також окремі технологічні властивості сировини, виникає необхідність детального вивчення цих чинників та враховувати при виробництві продуктів харчування.

Для розширення асортименту якісної продукції вітчизняними та зарубіжними науковцями проводяться дослідження щодо застосування нетрадиційних поєднань сировини з метою створення комбінованих та функціональних продуктів харчування. [1, 2] Основою для розробки таких продуктів харчування може стати широке використання гідробіонтів, і, в першу чергу, різних видів риби. Насамперед, це пов'язано з тим, що риба є сировиною з високим вмістом повноцінних білків та добре збалансованим складом амінокислот, поліненасичених жирних кислот (ПНЖК), мінеральні речовини та вітаміни. [3]

Білки м'яса риби містять всі незамінні амінокислоти, що і