

У всіх ферментованих зразках, відбувається втрата вітаміну С, що пов'язано з підвищенням температури, коли прогрівається мезга перед ферментуванням. Найбільшою мірою вміст вітаміну С змінюється у ферментованому зразку, де застосовували ферментний препарат Пектофоетидин П20х, його втрати становлять 24,4 % від загального вмісту в ягодах. За однакових умов ферментування мезги найменші втрати вітаміну С становлять при застосуванні ферментних препаратів Пектинекс - 7,7 % та Целотерин ГЗХ – 8,5 %.

На відміну від втрат вітаміну С, барвні речовини в усіх ферментованих зразках більшою мірою переходять із сировини в сік. Максимальним переходом фенольних речовин із сировини у сік характеризувався варіант з використанням ферментного препарату Целотерин ГЗХ, він збільшив вміст фенольних речовин на 2,7 % загального вмісту в ягодах.

Отже, природні функціональні властивості бузини чорної дозволяють використовувати цю сировину як функціональний інгредієнт у різноманітних стравах. Зокрема, високий вміст фенольних речовин дозволяє їх використовувати при виробництві алкогольних та безалкогольних напоїв; у кондитерській промисловості – при виробництві цукерок, начинок; у консервній – при виробництві купажованих соків, компотів, напоїв; у молочній – при виробництві йогуртів, кисломолочних напоїв. Крім того, відомо, що фенольні сполуки сприяють подовженню термінів зберігання харчових продуктів завдяки їх антимікробній дії, це може бути використане при розробці продуктів харчування з пролонгованими термінами зберігання.

Список використаних джерел

1. Івашків Л.Я. Нові класи інгредієнтів продуктів харчування та їхні функціональні властивості. Проблеми харчування. 2010. № 3-4. С. 61-66.
2. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 544 с.
3. Дадали, В. А. Биологически активные вещества лекарственных растений как фактор детоксикации организма. Вопр. питания. 2003. № 5. С. 49–55.
4. Wazbinska, J. Charakterystyka owocow admian szlachetnych oraz form dziko rosnacych bzu czarnego. Roczn. Akad. Rol. w Poznani CCCXXIII. Ogrodnictwo. 2000. Vol.. 31, Cz. II. P. 428–431.
5. Mratinic, E. Selection of black elderberry (*sambucus nigra* l.) and evaluation of its fruits usability as biologically valuable food. Genetika. 2007. Vol. 39, Issue 3. P. 305–314. doi: 10.2298/genstr0703305m.

ВПЛИВ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ДОБАВКИ НА ЯКІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАС З М'ЯСА ІНДИЧКИ

Крижська Т.А., старший викладач
Токарєв О.В., магістр
Сумський національний аграрний університет

Забезпечення населення якісними, а головне збалансованими за хімічним складом м'ясними продуктами є актуальною задачею сьогодення. Білковий дефіцит є значною проблемою продовольчої безпеки. Незважаючи на альтернативні варіанти (рослинні та молочні білки), основою білкового харчування залишаються - білки тваринного походження.

М'ясо індички є джерелом не тільки білка і жирів, але і необхідних людині вітамінів, легкозасвоюваних речовин та заліза і цинку. М'ясо індички вважається дієтичним і сьогодні воно доступне більшості громадян.

Відомо, що якість м'ясних виробів визначається не тільки харчовою та біологічною цінністю, але і їх функціонально-технологічними властивостями, покращити яку можливо за допомогою добавок, оскільки м'ясна сировина не завжди є сталою за своїми фізико-хімічними показниками.

Для усунення реологічних недоліків сировини для варених ковбас із м'яса птиці було використано структуроформуєчу добавку на основі клітковини рослинної та камеді.

Основними серед функціонально-технологічних властивостей добавок є розчинність, яка визначає гелеутворюючі і поверхнево-активні властивості, тобто емульгуючу здатність, піноутворення, адгезію, когезію, здатність зв'язувати і утримувати вологу та жирутримуючу здатність [1].

Дослідження проводили на трьох зразках варених ковбас із м'яса індички: контроль - без додавання добавки, зразок № 1 – з додаванням добавки у кількості – 0,5 % та зразок № 2 – з додаванням добавки у кількості – 1 % до маси сировини. На приладі «SANS» було досліджено показники зусилля зрізу та пружності.

Аналізуючи дані, наведені на рисунку 1, встановлено, що дослідні зразки за показником зусилля зрізу у 2,3-2,5 рази були вищі, ніж у контрольному варіанті.

Аналогічна тенденція спостерігається і за показником пружності, де зразки № 1 та № 2 мали вищі значення у 1,15-1,41 рази порівняно з контрольною рецептурою без використання функціональної добавки. Цей факт пояснюється внесенням у дослідні зразки структуроформуєчої добавки, яка позитивно вплинула на їх реологічні характеристики. Додавання вказаної добавки позитивно вплинула на консистенцію дослідних виробів, що також підтверджено і дегустаційною комісією. Для подальших досліджень було обрано зразок № 1 з додаванням функціональної добавки у кількості 0,5% до маси сировини.

Встановлено, що використання добавки на основі клітковини рослинної та камеді для покращення консистенції готових виробів із мяса індички забезпечує формування необхідних реологічних властивостей, підвищує стійкість м'ясопродуктів до впливу технологічних факторів, сприяє зниженню втрат маси.