

Гриньова Д.В.

кандидат сільськогосподарських наук,
доцент кафедри технології молока і м'яса
Сумський національний аграрний університет,
м. Суми

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНОГО ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРОДУКТУ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Ключові слова: функціональний продукт, технологія, сировина рослинного походження, броколі, паштет.

Keywords: functional product, technology, raw material of plant origin, broccoli, pate.

У сучасному виробництві та на підприємствах м'ясної промисловості обраний напрямок на створення нових продуктів. Здебільшого метою є створення дієтичних продуктів. В якості дієтичних добавок для створення таких продуктів використовують: екстракти спецій проти росту мікробів, сухі ананаси в ролі антиоксиданту, рапсове масло, інулін і кукурудзяна олія для збагачення білками і зменшення вмісту жиру, волоський горіх для запобігання захворювання серця, сою, риб'ячий жир, комбінації оливкової і рисової олії, різну клітковину і порошки [1, 2, 3].

Виробництво дієтичних продуктів, до яких можна віднести і м'ясо-рослинні паштети, можна розглядати як частину штучно створеної людиною технологічної сфери. Ми обрали м'ясо-рослинний паштет з використанням броколі, що дасть можливість не тільки збагатити продукт клітковиною, а й вітамінами та мінеральними речовинами.

Нами було розроблено новий функціональний продукт з броколі та технологія його виробництва. Обрана рецептура-аналог (Патент №2385652) [4] м'ясо-рослинного паштету містить печінку яловичу або свинячу, молоко

сухе знежирене, воду для гідратації, рослинний компонент, масло вершкове несолоне, перець чорний мелений, хлорид натрію. Як рослинний компонент використовують вичавки ягід брусниці або журавлини. Недоліком м'ясо-рослинного паштету є низькі органолептичні показники, низька харчова цінність, відсутність пребіотичних і профілактичних властивостей. Броколі вводили в м'ясо-рослинні паштети в процентному співвідношенні до маси готового продукту замість вичавок ягід брусниці або журавлини, що входять до складу рецептурної суміші контрольного зразка в кількості 19% при кількості печінки яловичої 55%. В дослідних зразках вміст броколі становив 15% та 20% за рахунок вичавок (19%) та печінки яловичини 59% та 54% відповідно.

За органолептичними показниками та хімічним складом паштету було встановлено оптимальну кількість броколі 20% у рецептурі від загальної маси. Також було встановлено, що функціонально-технологічні показники фаршевих систем та готового паштету покращилися за рахунок введення броколі у склад рецептури. Новий продукт має функціональні властивості за рахунок збільшення кількості харчових волокон на 53,7% та зменшення енергетичної цінності на 19% у порівнянні з контролем. За всіма мікро та макроелементами дослідний зразок переважає над контрольним. Вміст вітаміну А, С, Е, К також значно більший у порівнянні з контролем.

Технологічна схема виробництва м'ясного функціонального продукту з використанням броколі відрізняється від традиційної тим, що броколі, завчасно варену, вносять у робочий барабан разом з іншою сировиною під час складання рецептури та подрібнюють. Далі фарш складають у банки та стерилізують при 112 °С. Метою подальшого дослідження є встановлення

харчової та біологічної цінності даного продукту, а також подовження терміну зберігання паштету.

Литература

1. Пасичный В.Н. Экстракты специй. Перспективы использования в пищевой промышленности [Текст] // Продукты & ингредиенты. - 2005. - № 3. - С. 10-13.
2. Олеорезини мускатного цвіту у виробництві варених ковбас з м'яса птиці / В.М. Пасічний, Ю.О. Хоменко, С.В. Вишнівенко, М.С. Духнич // Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції : програма та матеріали четвертої міжнародної науково-технічної конференції, 24 — 25 березня 2015 р. – К. : НУХТ, 2015. – С. 49-50.
3. Толкунова Н.Н., Криштафович В.И., Жебелева И.А. Бактерицидная эффективность консервирующих добавок на основе жирного шалфейного масла и композиций эфирных масел пряноароматических растений // Хранение и переработка сельхозсырья. 2002. № 3.
4. Патент №2385652 Мясорастительный паштет. А.с. 765832 СССР МКЛЗ А23L /312. / Мартемьянова Л.Е., Ясаков А.В.– № 4675934/13; Заявл. 27.01.89; Опубл. 30.04.89, Бюл. № 17.