

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ ДОБАВОК НА ОСНОВІ ТОПІНАМБУРА У СКЛАДІ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Неймак Л.Р., гр. ТМЗ-19с

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.С. Желєва**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Вирішення проблеми нормалізації харчового статусу людини можливо шляхом споживання продуктів харчування функціонального призначення, що містять збалансований комплекс фізіологічно цінних інгредієнтів. Враховуючи, що м'ясні вироби користуються високим попитом у споживачів, актуальним є розробка м'ясних виробів, збагачених біологічно активною добавкою рослинного походження, що містять комплекс фізіологічно функціональних інгредієнтів. У зв'язку з вищевикладеним, перспективним є створення м'ясних виробів функціонального призначення із застосуванням добавок, що володіють технологічними і фізіологічно цінними властивостями.

Під час вибору рослинної добавки для м'ясних виробів необхідно дотримуватися вимог: відповідати показникам якості та безпечності; містити білки з метою часткової заміни м'ясної сировини; проявляти фізіологічно функціональні властивості, завдяки наявності фізіологічно цінних компонентів (вітамінів, макро- і мікроелементів, харчових волокон); проявляти високі технологічні властивості, що забезпечують максимальну ефективність виробництва і збереження якості м'ясних виробів; доступність з економічної точки зору.

Із наявних рослинних добавок та з урахуванням зазначених вимог вважаємо перспективним використання в складі м'ясних виробів біологічно активної добавки, отриманої з бульб топінамбура. Топінамбур має цінні поживні та лікувально-профілактичні властивості, що дозволяє широко використовувати його в харчуванні людей для зміцнення імунітету і коригування їх здоров'я. Топінамбур багатий вуглеводами, найцінніший його компонент – інулін (77%). Бульби топінамбура відрізняються високим вмістом вітамінів (В₁, В₆, С, РР), мікроелементів (Fe, Zn, Mn, Cu), білка (3,3%), пектинових речовин (11%), органічних кислот. Він також має виражені антиоксидантні властивості, запобігаючи процеси перекисного окислення і захищаючи біологічні мембрани клітин організму від впливу активних радикалів.

Отже, властивості топінамбура визначають перспективу його використання як біологічно активна добавка у складі м'ясних виробів, при вживанні яких відбуватимуться позитивні зміни здоров'я людини.