

АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З М'ЯСА ПТИЦІ

Ганжа С.Г., гр. ТМ-77

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Скучіхіна Л.А.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

М'ясні консерви – це м'ясні продукти, укладені в тару, герметично закупорені та оброблені за високої температури. Для організму людини вони мають дуже велике енергетичне значення, добре засвоюються, містять у своєму складі усі незамінні амінокислоти. На сьогоднішній день актуальним є розширення асортименту м'ясних консервів лікувально-профілактичного призначення. Недостатнє споживання організмом необхідних харчових речовин завдає істотної шкоди здоров'ю: провокує порушення обмінних процесів і розвиток асоційованих з цим патологій. Тому консерви функціонального призначення виробляють за новітніми технологіями в умовах високої культури виробництва, без консервантів і фарбників, що дозволяє одержати здоровий продукт з хорошими органолептичними властивостями і високими органолептичними показниками. Необхідною умовою розробки нових рецептур є збалансоване співвідношення компонентів, що забезпечує організм людини необхідними білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, іншими незамінними мікронутрієнтами, виходячи з вікових потреб та завдань дієтичного або лікувально-профілактичного харчування. Це стає можливим завдяки використанню в технологіях консервів з м'яса птиці (курчат бройлерів і індичок) нетрадиційної сировини рослинного походження, такої як календула, ромашка, солодка, шипшина, коріандр, женьшень, чорна смородина, поширене використання рослинних екстрактів та різних видів зернових (пшениця), олійних (ріпак, соняшник, бавовник), бобових (горох, сочевиця), а також соєвих білків як самому розповсюдженому джерелу рослинного білка. Таким чином для виробництва консервів функціонального призначення доцільно використовувати сировину рослинного походження, зокрема пшеничну клітковину, яка дозволяє збагатити продукти харчування нерозчинними баластними речовинами, що мають лікувально-профілактичні властивості. Вона не має смаку і дозволяє запобігти утворенню бульйонно – жирових набряків, покращує консистенцію і соковитість готових продуктів. З успіхом застосовують в консервах з м'яса птиці комплексні збагачувачі – структуроутворювачі на основі модифікованих видів крохмалю з пребіотичними властивостями і поліпшеними структурно-механічними показниками м'ясного фаршу. Харчова добавка каррагінан є натуральним харчовим загусником, основним функціональним призначенням якого є здатність утворювати щільний студень, у присутності водорозчинних білків м'яса або протеїнів рослинного походження. Все це сприяє цілеспрямованому витрачання резервних природних ресурсів, збагаченню продуктів харчування біологічно-активними речовинами (БАР).