

ВИКОРИСТАННЯ НОВИХ ВИДІВ РОСЛИННИХ БІЛКІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Ільченко Є.М., гр. ТМ-78

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Камсуліна Н.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Споживання м'ясних продуктів у всьому світі, у тому числі і в Україні, постійно росте. Проте, протягом декількох останніх років м'ясна галузь зіткнулася з рядом проблем. Однією з таких проблем є безпека і екологічність продуктів харчування. Важливим аспектом вирішення проблем м'ясної галузі є підвищення безпеки сировини, зокрема, функціональних інгредієнтів. Такі інгредієнти не повинні бути ні харчовими добавками під кодом Е, ні алергенами. Вони не можуть проводитися з генетично модифікованої сировини. Їх походження повинне бути конкретним і визначеним, а процес виробництва повинен відповідати всім вимогам гігієни, безпеки і охорони навколишнього середовища.

У сучасних умовах дефіциту м'ясної сировини та постійного її подорожчання актуальною є тема удосконалення технології м'ясних виробів з метою економії сировини та збільшення виходу виробів. Одним з шляхів зниження втрат сировини є використання нових видів рослинного білка, який має функціонально-технологічні властивості аналогічні м'ясній сировині.

Білки рослинного походження є чудовим джерелом білка, оскільки знижують загальне споживання насичених жирів і холестерину, але лише за умови їх комбінування, щоб організм отримував повний набір незамінних амінокислот. Створення м'ясорослинних виробів не суперечить рекомендаціям Комісії «Кодекс Аліментаріус» ФАО/ВІЗ, в яких указується, що рослинні білки можна використовувати з функціональною метою, як замітники м'яса в кількостях не більше 50%.

Мета роботи полягає в розробці технології ковбасних виробів з частковою заміною м'ясної сировини рослинними білками (окрім соєвих білків) та збільшення масового виходу продукту.

Підбиваючи підсумки, можна сказати, що незважаючи на те, що у зразках з використанням соєвих білків були отримані найкращі результати, розроблену технологію виробництва м'ясних ковбасних виробів з використанням білків соняшнику можна вважати конкурентоспроможною, за рахунок комплексного використання сировини та нижчою собівартістю на цей вид білка.