

ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ НА ОСНОВІ КОЛАГЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ В РЕЦЕПТУРАХ РИБНОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Прокопенко О.Д., гр. ТЕ-48

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Коваленко В.О.**,
асп. **Панікарова Б.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день існує проблема недостатньої реалізації високоефективних сучасних технологій переробки низькоцінної вторинної сировини і відходів м'ясної промисловості, які мають істотний потенціал при створенні харчових продуктів і добавок.

Спеціалістами ХДУХТ була розроблена технологія дієтичної добавки (ДД) на основі КС, використання якої дозволяє не тільки більш ефективно залучати КС в технології харчових продуктів, а й регулювати технологічні, органолептичні властивості та біологічну цінність готових виробів.

Метою досліджень було обґрунтування можливості використання ДД на основі КС у рецептурах рибної кулінарної продукції на прикладі котлет рибних. Його проводили за:

- технологічними показниками: тривалість теплової обробки (ТО) напівфабрикатів; втрати маси під час ТО напівфабрикатів;
- органолептичними показниками готових виробів;
- показниками біологічної цінності білку готових виробів.

Дослідження тривалості ТО напівфабрикатів показало, що використання дієтичної добавки у технології виробництва котлет рибних скорочує теплову обробку на $(1...2) \times 60$ с. Так, для рецептурного аналогу тривалість ТО складає $(14 \pm 1) \times 60$ с, для котлет рибних з 5% ДД – $(13 \pm 1) \times 60$ с, а для котлет рибних з 10 та 15 % ДД – $(12 \pm 1) \times 60$ с та $(11 \pm 1) \times 60$ с відповідно. Крім того, використання ДД у рецептурах рибної кулінарної продукції призводить до зменшення втрат маси під час ТО в усіх дослідних зразках. Найбільше зниження втрат маси спостерігається для напівфабрикатів з вмістом ДД 15% і складає 8,5% від їх вихідної маси. Дослідження органолептичних показників котлет рибних проводилось дегустаційною комісією ХДУХТ, яка дійшла висновку, що вироби з вмістом ДД 10 та 15% мають кращі органолептичні показники порівняно з контролем.

Біологічна цінність нових виробів та їх амінокислотний скор свідчать, що введення добавки несуттєво впливає на вміст незамінних амінокислот та не призводить до появи лімітуючих амінокислот.