

ОСНОВНІ ІНГРЕДІЄНТИ В СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

*Винахід нової страви робить більше
для людського організму, ніж
відкриття нової зірки.*

(А. Бріллат – Саварін)

Важливе значення набуває створення виробів нового покоління, які мають загальнозміцнюючу і профілактичну дію. Складові цих виробів здатні захистити організм від шкідливої дії оточуючого середовища і від появи в організмі людини хворих клітин. Розробляються продукти з включенням мікроорганізмів, здатних синтезувати біологічно активні структури (антитіла, рецептори, гормони), які сприяють виведенню або розкладу і знищенню шкідливих комплексів, завдяки чому попереджається захворювання людини.

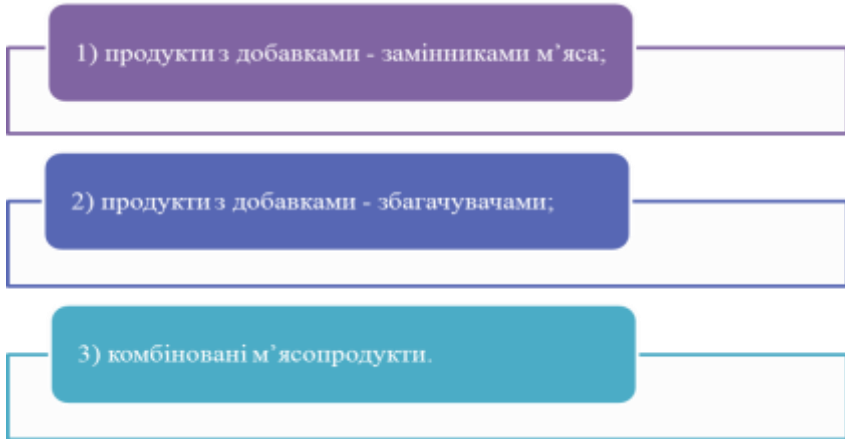
Збільшення об'ємів випуску м'ясопродуктів нерозривно пов'язано з проблемою раціонального використання природних ресурсів рослинного і тваринного походження. Застосування перспективної сировини при виробництві варених ковбас компенсує нестачу біологічно активних речовин у фарші, підвищує його функціональні властивості, харчову та біологічну цінність готових продуктів.

Збагачення м'ясопродуктів сполученням м'ясної сировини з білковими продуктами рослинного і тваринного походження дозволяє направлено впливати на склад і властивості виробів і раціонально використовувати білкові ресурси. У зв'язку зі зростанням попиту споживачів на «здорову їжу» виникає задача, яка полягає у застосуванні інноваційних технологій при виробництві ковбасних виробів. При створенні продуктів підвищеної біологічної цінності завдання полягає в тому, щоб подолати розрив між хімічним складом традиційної харчової продукції і біологічними потребами людини.

До продуктів підвищеної біологічної цінності відносяться збагачені продукти, у тому числі варені ковбасні вироби. Збагачені продукти готують, коректуючи їх хімічний склад відповідно до фізіологічних норм харчування шляхом додавання певної кількості білка, амінокислот, вітамінів і мінеральних солей. Великого прогресу досягнуто в багатьох країнах в напрямку збагачення харчових

продуктів білками, особливо хліба, борошняних і кондитерських виробів. Так, збагачення хліба білками молока має історичні традиції і здійснювалось ще в древньому Єгипті і древній Греції. Більш перспективні для збагачення білки бобових і олійних культур.

Харчові продукти підвищеної біологічної цінності можна розділити на наступні групи:



До першої групи відносяться продукти, в яких частину дефіцитної білкової сировини замінено дешевшою, але такою, що не змінює органолептичних показників, характерних для даного продукту.

Мета заміни – звільнити ресурси натурального м'яса або меланжу, а також розширити сировинну базу для виробництва недорогих продуктів масового попиту. Найбільш ефективними є добавки – замітники, які не знижують амінокислотного складу продуктів, а навіть його підвищують (наприклад, суха білкова суміш (СБС), яка містить білки знебарвленої крові і знежиреного молока у співвідношенні 1:1). СБС містить близько 60% білків, 24% вуглеводів, 10% мінеральних речовин (особливо фосфору і заліза), має високу біологічну цінність.

Саме тому актуальною у науково – практичному плані є розробка м'ясних продуктів, біологічна цінність яких була б не нижче „ідеального” білка при використанні нових, нетрадиційних білкових заміників м'ясної сировини. Вирішення цього питання потребує глибокого вивчення впливу незамінних амінокислот, вітамінів і мінеральних речовин, які входять до складу заміників на харчову і біологічну цінність готових виробів.