

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БОБОВОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Гумаров С.Р., Гриценко І.С., гр. ТХЗ-2008

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **О.О. Гринченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасний рівень розвитку сировинної і виробничо-технологічної бази харчової промисловості України не дозволяє в теперішній час забезпечити повністю потреби населення країни в повноцінному харчуванні. Метою науково-технічної політики у виробництві продуктів харчування є вдосконалення структури харчування населення виходячи із науково обґрунтованих фізіологічних норм споживання з врахуванням національних умов і традицій. Під час вирішення даного завдання необхідно враховувати не тільки кількісний її аспект, оскільки уже сьогодні споживання на душу населення кількості калорій перевищує науково обґрунтований рівень, а й якісний, оскільки значну роль у погіршенні показників здоров'я відіграє порушення структури харчування через недостатній рівень вживання основних поживних речовин, особливо білку, та порушення співвідношення між ними в бік збільшення кількості жирів і вуглеводів.

Виробництво текстурованого борошна шляхом екструзійної обробки – відносно нове в Україні. Оцінка емульгуючої і стабілізуючої здатності одержаних текстуратів і співставлення отриманих значень з характеристиками препаратів, що використовуються в м'ясних системах, показує можливість використання текстурованого борошна у складі м'ясних кулінарних виробів.

Досліджено ступінь набухання, волого- та жируотримуючу здатність, реологічні властивості водних дисперсій текстурованого квасолевого борошна (ТКБ). Експериментально доведено, що ТКБ, як функціональна добавка, об'єднує кращі функціональні властивості модифікованого крохмалю і рослинного білку, має високі показники по структуроутворенню, стабілізації емульсій, зв'язуванню та утримуванню жиру та вологи. Визначено раціональний вміст текстурованого квасолевого борошна у складі кулінарної продукції – 3...6% від маси основної сировини.

Дослідження органолептичних та фізико-хімічних властивостей готових м'ясних виробів довели доцільність застосування ТКБ в технології м'ясних січених виробів.

СУЧАСНІ ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Євстропова Л.В., гр. ГРС-1441

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **І.М. Ощипок**
Львівська комерційна академія

У закладах громадського харчування за допомогою харчових інгредієнтів можна вирішити ряд завдань пов'язаних з зниження собівартості і розширення асортименту продукції. Добавки, які вироблені з використаних новітніх технологій мають у своєму складі всі необхідні технологічні і смакові компоненти: суміші натуральних спецій і екстрактів, високоєфективні фосфати, підсилювачі смаку, стабілізатори забарвлення, барвники, згущувачі і цукри.

Харчові добавки класифікуємо за їх функціональністю: кислоти, луги і солі, консерванти, фіксатори забарвлення, антиокси-данти, стабілізатори консистенції, емульгатори, загусники, барвники і речовини, які підсилюють і модифікують смак і аромат харчових продуктів.

Особливу увагу приділяють продуктам здорового харчування, зокрема полісахариду інуліну, який виготовляють з кореня цикорію водної екстракції. Інулін виконує функції харчових волокон і має пробіотичний ефект – служить живильним середовищем для біфі-добактерій кишківника людини. Він позитивно впливає на обмін речовин, укріплюючи кісткову тканину, що підтверджено клінічними дослідженнями і може служити заміником жиру в продуктах, оскільки має відповідні фізико-хімічні властивості. Перспективним є його введення в рецептури м'ясних виробів: копчених, ліверних ковбас, сосисок і шинок для забезпечення лікувально-профілактичного ефекту.

Добавки повинні вноситись по можливості в мінімальних кількостях, не знижуючи органолептичні показники і харчову цінність продуктів. Не допускається їх використання для скриття псування і недоброякісної сировини.

Таким чином, інгредієнти натурального походження мають значний вплив на органолептичні властивості продуктів харчування і тому перспективні для виробництва різних покращених страв. Ароматизуючі суміші і приправи можуть використовуватись для приготування бульйонів, супів швидкого приготування, соусів і м'ясних відварів, які користуються великим попитом.