

## ТЕХНОЛОГІЧНА РОЗРОБКА КУРЯЧОГО ФАРШУ ПРИ РОЗРОБЦІ ПАШТЕТУ АНТИСТРЕСОВОГО ЗНАЧЕННЯ

Меркулова Т.Г., гр. МТХ-12

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Мостова Л.М.**  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Фарш являє собою складну систему різного ступеня дисперсності, що володіє певними функціонально-технологічними властивостями. Під функціонально-технологічними властивостями фаршу розуміють сукупність таких показників, як вологозв'язуюча здатність (ВЗЗ), вологоутримуюча здатність (ВУЗ), жирутримуюча здатність (ЖУЗ), а також стабільність емульсії. Одним з найважливіших якісних показників фаршів є їх вологозв'язуюча здатність. Від цього залежать основні органолептичні показники, такі як соковитість, ніжність і втрати при тепловій обробці.

ВЗЗ і ВУЗ характеризують гідрофільні властивості досліджуваних фаршів. Гідрофільна здатність білків м'яса після теплової денатурації зменшується, але білок ще здатний, хоч і в меншій мірі, зв'язувати вільну вологу. В результаті взаємодії гідрофільних груп білкової молекули з диполями води рослинних компонентів з утворенням водневих зв'язків виникає водна оболонка білкової молекули. Чим більше у фарші м'ясної сировини, а отже, білкових молекул, тим менше вільної вологи і вище вологозв'язуюча здатність комбінованого фаршу.

Для того щоб поліпшити функціонально-технологічні властивості фаршів, а саме розробити продукт антистресового призначення, у курячий фарш було введено такі функціональні компоненти, як ківі, буряк і гарбуз, які у свою чергу сприяють зв'язуванню вільної вологи та володіють антистресовим ефектом. На підставі проведених досліджень встановлено, що у курячому фарші при внесенні 5% ківі вологозв'язуюча здатність становить 44,2%, що на 8,3% нижче в порівнянні з еквівалентною масою гарбуза та на 9% маси буряка. Це пов'язано з тим, що в гарбузі і буряку кількість вологи більше, ніж у ківі. Отже, при взаємодії води, яка міститься в гарбузі і буряці, з білковими молекулами м'яса кількість незв'язаної вологи буде більше.

На основі проведених досліджень можна стверджувати, що додавання функціональних добавок у курячий фарш позитивно впливає на його структурно-механічні властивості, а отже подальша розробка такого фаршу актуальна.