

ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВИРОБІВ ІЗ М'ЯСА КРОЛИКІВ

Шишко І.В., гр. ТМ-79

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Гринченко Н.Г.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день ринок м'ясопродуктів інтенсивно розвивається. Однак сучасний розвиток м'ясопереробної промисловості вимагає новітніх технологій, які б дозволяли отримувати високоякісні вироби з високими органолептичними показниками та біологічною цінністю. Одним з перспективних напрямків розширення асортименту м'ясопродуктів є використання м'яса кроликів.

М'ясо кроликів характеризується найбільшим вмістом білків (21,1%) серед найбільш розповсюджених видів м'ясної сировини при низькому вмісті жиру (6,7%), що визначає його як низькокалорійну сировину для виробництва дієтичних продуктів. В м'ясі кроликів присутні всі незамінні амінокислоти. Лімітуючі амінокислоти відсутні. Ліпідний склад м'яса кроликів характеризується високим вмістом поліненасичених жирних кислот: лінолевої, ліноленової та арахідонової. Вміст холестерину в кролятині значно нижчий, ніж в м'ясі інших тварин. В склад м'яса кроликів входять мінеральні речовини та вітаміни, значний вміст яких дозволяє рекомендувати його для виробництва продуктів дієтичного та спеціального харчування.

Актуальність даного дослідження полягає у використанні м'яса кроликів в технології паштетів. Під час досліджень було розроблено рецептури та технологічний процес виробництва паштетів, вивчено вплив температури та тривалості теплової обробки на органолептичні та фізико-хімічні показники. Для покращення смакових та ароматичних властивостей виробів використовували гриби, спеції та прянощі. Було розроблено наступний асортимент паштетів: «Ніжний» з м'яса кроликів та «Поживний» на основі кролятини з додаванням грибів.

Для покращення органолептичних показників та підвищення біологічної цінності до паштетів було додано морквяний концентрат.

Отже, м'ясо кроликів є перспективною сировиною для виробництва широкого спектру м'ясопродуктів з високою біологічною цінністю як для дієтичного, так і для дитячого харчування.