

СТВОРЕННЯ М'ЯСНИХ ЕМУЛЬСІЙНИХ ВИРОБІВ, ЗБАГАЧЕНИХ КАЛЬЦІЕМ

Варавенко А.О., гр. ТХ-10

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц **Серік М.Л.**,
асп. **Шурдук І.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з найбільш дефіцитних мінеральних елементів у раціонах харчування сучасних українців є кальцій. В першу чергу це пов'язано не з відсутністю елементу як такого в раціонах, а значне обмеження його засвоюваних та високометаболічних форм.

Відомо, що найкраще засвоюваною формою кальцію є, так званий, органічний хелатний комплекс, що утворений між мінеральним елементом та органічним компонентом, в ролі якого найчастіше виступають речовини білкового походження. Тому актуальним є пошуку нових альтернативних джерел засвоюваного кальцію та створення широкого асортименту продуктів харчування з його використанням.

Виходячи з цього, фахівцями ХДУХТ розроблено технологію напівфабрикату білково-мінерального (НБМ). Запропонована добавка являє собою складний комплекс в якому білкова складова представлена частково гідролізованими колагеновими структурами, що використані в якості матриксу для сорбування мінеральних елементів (кальцію та магнію) та основою для утворення хелатних комплексів. При цьому відзначається наявність у НБМ як мінеральних сполук кальцію у вигляді цитрату, який здатен ефективно підтримувати рівень кальцію у крові, так і органічних білокзв'язаних форм, що мають високу метаболічну активність та забезпечують депонування кальцію у тканинах.

Проведені дослідження доводять, що використання НБМ у складі м'ясних продуктів харчування з емульсійною структурою в кількості від 5 до 15% не призводить до погіршення органолептичних характеристик продукту. При цьому відзначається позитивний вплив добавки на структурно-механічні характеристики продукту через підвищення граничного напруження зсуву на 9...12% та пружності на 7...11%.

Виходячи з цього використання НБМ в складі м'ясних продуктів харчування емульсійного типу дозволить підвищити харчову та біологічну цінність та сформувати більш вигідні споживні характеристики продукту.