

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ, ЗБАГАЧЕНОГО БІЛКОВОЮ ДОБАВКОЮ З КОЛАГЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ ПТАХОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Гусь Ю.Г., гр. ДТ-Х12-МГ

Українська інженерно-педагогічна академія

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Коваленко В.О.**

ст. викл. **Чернова Л.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кафедра гігієни харчування та мікробіології Харківського державного університету харчування та торгівлі розвиває наукову діяльність в напрямі розробки біотехнологій для раціональної переробки і максимального використання білоквмісних ресурсів вторинної сировини птахопереробної промисловості зі значним вмістом колагену (курачих ніг).

Обробка курячих ніг колагеназою дозволяє отримати білкову добавку, яка містить колаген в формі, що легко засвоюється організмом людини та вільні амінокислоти оксипролін, пролін та оксилізін. Завдяки цим властивостям можна визначити найбільш ефективну галузь її використання, а саме – лікувальне та профілактичне харчування при захворюваннях опорно-рухового апарату, при надмірних фізичних навантаженнях та спеціальне спортивне харчування.

Об'єктом наших досліджень були печінкові паштети з додаванням розробленої спеціалістами ХДУХТ білкової добавки з ферментованих курячих ніг, яку вводили до рецептури паштету печінкового. Моделювання рецептури проводили з урахуванням співвідношення сухих речовин та вологи.

Білкову добавку додавали в кількостях 5%, 10%, 15% від маси продукту, замінюючи ним основну сировину.

Готові вироби оцінювали за органолептичними показниками та виходом готового продукту.

За всіма дослідженими показниками суттєву перевагу мали вироби з додаванням 10 % білкової добавки.

Таким чином, проведеними дослідженнями обґрунтовано доцільність використання білкової добавки з ферментованих курячих ніг в технології виробництва печінкового паштету. В подальших дослідженнях необхідно визначити харчову та біологічну цінність нової продукції.