

Секція 4. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ТА ПАШТЕТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ЗБАГАЧЕНИХ КАЛЬЦІЄМ

Ананіна К.С., гр. ТХ-12

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Серік М.Л.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Важливим завданням науки про харчування є створення нових продуктів з оздоровчими властивостями. З цього приводу вченими ХДУХТ розроблено технологію добавки білково-мінеральної (ДБМ), що містить органічні хелатні сполуки кальцію та мінеральні у вигляді цитрату. ДБМ має нейтральні органолептичні характеристики та високу спорідненість із м'ясною сировиною.

Науково обґрунтована доцільність використання ДБМ в складі ковбасної продукції та паштетів у кількості 5...10% від маси м'ясної сировини. Це не призводить до погіршення органолептичних характеристик продукту. Проведена комплексна органолептична оцінка показників якості розроблених виробів свідчить про відсутність негативних впливів додавання ДБМ. Відзначається відсутність сторонніх присмаків та запахів, разом з цим відбувається покращення текстурних характеристик.

Визначено вплив ДБМ на вологозв'язуючі, структурно-механічні, мікроструктурні та споживні властивості ковбасних виробів та паштетної продукції. Використання добавки в кількості 7,5% дозволяє підвищити вологозв'язуючу здатність ковбасної продукції та паштетів на 4...9%, знизити граничне напруження зсуву ковбасних виробів на 2,5...6% та в'язкість паштетів на 300...350 Па×с та покращити мікроструктурні характеристики продукції без погіршення органолептичних властивостей.

Доведено, що використання добавки дозволяє збільшити вміст води на 0,7...1,1%, білка на 0,3...0,8% та засвоюваних сполук кальцію в готовому продукті до рівня 550...700 мг/100 г. Дослідження перетравлюваності білків продукції протеолітичними ферментами шлунково-кишкового тракту виявили кращий ступінь гідролізу білків дослідної продукції на 11,5...13% у порівнянні з контрольними виробами.

Таким чином, використання ДБМ в складі ковбасної продукції дозволяє розширити асортимент продуктів харчування оздоровчого призначення та покращити їх споживні характеристики.