

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Гаряга А.О., гр. МТХ-14

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Жуков Є.В.**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Найважливіший фактор, який обумовлює стан здоров'я сучасної людини, зв'язує її з навколишнім середовищем і впливає на спроможність організму протистояти несприятливим впливам, – це харчування. Однією із найбільших галузей харчової промисловості є м'ясна, вона покликана забезпечувати населення харчовими продуктами, які є основним джерелом білків. Але сьогодні світ набув серйозних екологічних наслідків науково-технічного прогресу, що принципово змінило середовище проживання, в тому числі якість та безпеку продуктів харчування. Тому, створення асортименту продукції підвищеної харчової цінності для корекції раціонів харчування населення України є актуальною задачею.

Ринок функціональних інгредієнтів надає виробнику можливість ціленаправлено покращувати якість виробів, підвищувати харчову цінність, знижувати калорійність та надавати функціональних властивостей харчовим продуктам. Для розширення асортименту та поліпшення його поживних властивостей розроблено нову рецептуру приготування м'ясних січених виробів підвищеної харчової та біологічної цінності. Інновація даної технології полягає у додаванні порошку з виноградних кісточок при приготуванні січених виробів, що надає страві ряд переваг, таких як збагачення продукції вітамінами та мінеральними речовинами. Це пояснюється вмістом в порошок з виноградних кісточок проціаніолових олігомерів, що захищають клітини організму людини від вільних радикалів, а також володіє протинабряковою дією за рахунок зменшення проникності судин. Користь даної добавки пов'язана з високим вмістом вітамінів Е, С, Р, та вітамінами групи В, а також таких біологічно активних сполук як кальцій та калій.

Отже, використання у приготуванні м'ясних січених виробів порошку з виноградних кісточок дозволяє збагатити продукцію вітамінами, мінеральними речовинами та іншими важливими нутрієнтами. Дана розробка сприятиме забезпеченню населення країни функціональним харчуванням як основним елементом підвищення якості життя людини, поліпшення стану її здоров'я та забезпечення майбутнього нації.