

КУПІВЕЛЬНІ ПЕРЕВАГИ ПРОДУКЦІЇ, ВИГОТОВЛЕНОЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ДОБАВКИ БІЛКОВО-МІНЕРАЛЬНОЇ

Снитко А.Ю., гр. ТТ-22

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Головко М.П.**,
асист. **Полупан В.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Важлива роль в адаптації організму до негативних змін довкілля належить здоровому харчуванню, забезпечити яке можливо лише за рахунок виробництва продукції високої якості з покращеними властивостями. На сьогодні для виробництва м'ясопродуктів в Україні характерною є тенденція щодо погіршення якості готових виробів, дефіциту якісної сировини, що ставить під сумнів традиційно високу харчову та біологічну цінність сучасної м'ясної продукції. Це лише поглиблює незбалансованість її хімічного складу, зокрема бідність на кальцій та наявність значної кількості фосфору.

Добавка білково-мінеральна (ДБМ), розроблена фахівцями ХДУХТ, є носієм засвоюваних сполук кальцію. Виходячи із вмісту кальцію у ній на рівні 7,5%, її додавання до складу м'ясних посічених виробів приведе до наближення вмісту кальцію у продукті до рекомендованих фізіологічних норм вживання на добу.

З метою визначення купівельних переваг продукції було вивчено органолептичні показники якості м'ясних посічених виробів, виготовлених із використанням ДБМ.

Органолептичну оцінку якості готових м'ясних посічених виробів із використанням ДБМ проводили за прийнятою 5-бальною шкалою з урахуванням коефіцієнтів вагомості. Для органолептичної оцінки якості було обрано зразки м'ясних посічених виробів (котлет) із різним вмістом ДБМ по відношенню до м'ясної сировини, а саме: контрольний зразок (не містить ДБМ), зразки із 2,5; 5; 7,5; та 10% ДБМ. Встановлено, що розроблені м'ясні посічені вироби із використанням ДБМ у кількості 2,5; 5; 7,5% від маси м'ясної сировини за органолептичними показниками перевищують контрольний зразок, що не містив ДБМ. Проте з погляду добової фізіологічної потреби організму людини на кальцій доцільним є вміст ДБМ на рівні 7,5% по відношенню до маси м'ясної сировини.

Виходячи із проведених органолептичних досліджень, встановлено, що використання ДБМ у складі харчових продуктів забезпечує не лише оздоровчі властивості останніх, але й сприяє підвищенню товарознавчих характеристик готової продукції.