

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Головка Т.М., д.т.н., професор; Хабенко У.В., бакалавр
(ДБТУ, м. Харків, Україна)

The technology of pastes with increased nutritional value, enriched with bioorganic compounds of calcium and iodine, has been developed. Semi-finished bone food was chosen as a source of bioorganic compounds of calcium, and elamine was chosen as a source of bioorganic compounds of iodine, which allows to enrich diets with deficient mineral substances of bioorganic origin.

Умови життєдіяльності сучасної людини призводять до порушення правил раціонального харчування, що викликає дефіцит в раціонах харчування багатьох незамінних нутрієнтів. Одними з найбільш дефіцитних мінеральних речовин є кальцій та йод.

Запропоновано нові паштети з підвищеною харчовою цінністю, збагачені на біоорганічні сполуки кальцію та йоду. В якості джерела біоорганічних сполук кальцію обрано напівфабрикат кістковий харчовий (НКХ), в якості джерела біоорганічних сполук йоду обрано еламін, що виробляється «Заводом молочної кислоти» м. Києва.

Важливо, що в складі НКХ та еламіну мінеральні сполуки (йод та кальцій) містяться у комплексі з білком, що полегшує їх засвоєння організмом людини. Встановлено, що найбільш раціональним є додавання НКХ в кількості 10% від маси печінки або м'ясної сировини та еламіну – 1% від маси готового паштету. Така кількість добавок дозволяє збагатити готову продукцію біоорганічними сполуками кальцію та йоду й раціоналізувати співвідношення кальцій:фосфор у готових виробах.

Використання НКХ та еламіну дозволяє покращити структурно-механічні характеристики паштетів, зокрема, збільшити на 13,3...15,0% відносну пластичність, на 2,8...23,0% граничне напруження зсуву та на 18...24% адгезійні характеристики, зменшити на 4,3...5,2% відносну еластичність. Це зумовлює кращі показники консистенції продукту, тому що позитивно характеризує такий показник як здатність до намазування.

Крім того, при зберіганні протягом 30 діб при температурі +1...+4°C забезпечується краща стабільність цих показників в порівнянні з контролем. НКХ та еламін надають позитивного впливу на вологоутримуючу здатність паштетних систем. Комплексне додавання добавок – на 12,5...13,6% збільшує їх ВУЗ, що забезпечує збільшення виходу продукції та економічну ефективність прийнятих рішень. Разом з тим, при зберіганні паштетів динаміка втрат менша в порівнянні з традиційними зразками.

Таким чином, використання НКХ та еламіну в складі паштетів дозволяє збагатити раціони дефіцитними мінеральними речовинами біоорганічного походження та розширити асортимент харчових продуктів з високими споживчими характеристиками.