

### **Секція 3. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ**

#### **РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОГО ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН**

**Береза В.В., гр. ТМ-76**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Н.Г. Гринченко**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

М'ясо і вироби з нього є одним з найважливіших продуктів харчування, оскільки містять майже всі необхідні для організму людини поживні речовини. Висока харчова цінність цих продуктів обумовлена вмістом в них значної кількості білків тваринного походження. Але, нажаль на сьогодні не великий попит на м'ясні хліба в порівнянні з іншими видами ковбасних виробів.

Проте, у раціоні сучасної людини спостерігається дефіцит харчових волокон. Джерелами харчових волокон служать різні злакові культури, фрукти, овочі та інші рослинні об'єкти. У зв'язку з цим виникає необхідність додаткового введення харчових волокон в готові продукти харчування, призначені для широкого вжитку. Тому актуальним на сьогоднішній день є розробка технології м'ясопродуктів з використанням харчового волокна, а саме клітковини.

У розробленій рецептурі м'ясного хліба «Смачний» використовується яловичина вищого сорту, свинина, не нижче 1 сорту і свинячий шпик, який частково заміщується харчовими волокнами, а саме клітковиною ржаною. Застосування останніх дозволяє вирішити функціонально – технологічні завдання, знизити собівартість і енергетичну цінність готових продуктів.

Під час проведення досліджень було встановлено, що найбільш раціональним є введення харчових волокон у кількості до 10% маси основної м'ясної сировини. Це дозволяє знизити втрати після термічної обробки продукту на 30% за рахунок збільшення на 20% вологоутримуючої здатності фаршевих систем.

За результатами дегустаційної оцінки м'ясний хліб «Смачний» характеризується достатньо високими органолептичними показниками. Консистенція м'ясних хлібів пружна, не крихка, смак та запах властиві даному продукту, на розрізі продукт має тішки темніший колір в порівнянні з м'ясним хлібом за традиційною технологією, однорідний за всім об'ємом. Завдяки введенню харчових волокон, підвищується вихід м'ясопродуктів, поліпшується консистенція, готовий продукт збагачується необхідними баластними речовинами, його смак і аромат стають більш вираженими.