

## РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ

**Бондар І.О., гр. ХТІ 6-11**

Науковий керівник – канд. техн. наук **А.М. Гердчук**  
ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

М'ясо та м'ясні продовольчі товари є одними з найважливіших харчових продуктів. Проте, більшість м'ясної продукції, що представлена на ринку, не відповідає рекомендованим нормам збалансованого харчування. Тому, гостро потребує вирішення проблема виробництва м'ясних та м'ясомістких продуктів з широким спектром біологічно активних речовин, які беруть участь у побудові та адекватній регуляції фізіологічних процесів організму людини.

На сьогодні найбільш затребуваними споживачами являються продукти з тонкоподрібненого фаршу, зокрема ковбасні вироби та паштетна продукція. М'ясні паштети – це гомогенізовані продукти пастоподібної консистенції на основі м'яса чи субпродуктів з додаванням жиромісної сировини (сала, вершкового масла), пасерованих овочів, молока, солі, смакових і ароматичних речовин.

У результаті аналізу новітніх принципів харчової комбінаторики, обґрунтовано та розроблено рецептуру паштету на основі печінки курячої з додаванням гарбуза мускатного сорту (30%) та ядер волоських горіхів (10%). Даний продукт характеризується значним вмістом білків (13,35%), легкозасвоюваних жирів (13,66%), каротиноїдів (5,62 мг/100 г), харчових волокон (1,54%), мінеральних речовин (1,35%).

Заміна м'ясної сировини на рослинну викликає зміну функціонально-технологічних характеристик продукту. Зокрема встановлено, що значення рН змінилося на 0,10–0,20 од. в лужну сторону. Вологозв'язуюча здатність модельних зразків зменшилася на 1,63%, оскільки зменшилась кількість білків (на 5,31%) порівняно з контролем. Проте, помірне зростання кількості незв'язаної води пом'якшує консистенцію паштету. Слід зазначити, що розроблений паштет мав кращу пластичність (на 9,18 см<sup>2</sup>·г/кг), що покращило здатність до намазування.

У результаті органолептичної оцінки якості встановлено, що розроблений паштет мав кращий зовнішній вигляд, ніжну і однорідну структуру, м'яку, в міру соковиту і мазеподібну консистенцію, привабливий гірчично-золотавий колір, гармонійний смак. Додавання волоських горіхів надало витонченого легкого відтінку смаку.