

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНО-ЖИРОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ

Пузик Д.С., гр ТМ-65м, Сапсай В.І., гр. ТМ-76
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Б. Дроменко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, продукти ХХІ століття повинні не лише мати збалансований хімічний склад, а й містити в достатній кількості фізіологічні функціональні інгредієнти, такі як вітаміни, незамінні амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти, природні антиоксиданти, харчові волокна, пробіотики і пребіотики, коензими, що виконують функції геропротекторів, імуномодуляторів, адаптогенів тощо.

Це можливе за рахунок введення у м'ясні продукти нетрадиційної місцевої рослинної сировини, зокрема каротиномісної. Цінність каротиноїдів полягає в тому, що вони є унікальними потужними антиоксидантами, належать до компонентів системи біологічного захисту організму людини. Вони проявляють антиканцерогенну, імуномодулюючу, фотозахисну, антистресову, антисклеротичну та кардіопротекторну дії. Для кращої біозасвоєваності каротиноїдів необхідна наявність жирового середовища, білка, фолієвої кислоти та цинку. Відтак, каротиномісні збагачувачі доцільно вносити у вигляді білково-жирових емульсій. Емульгований жир та розчинені в ньому вітаміни краще всмоктуються у травному тракті за рахунок збільшення поверхні контакту з ферментами, які беруть участь у травленні.

Метою роботи стала розробка технології білково-вуглеводно-жирової емульсії та застосування її у виробництві м'ясних фаршевих виробів.

У ході поведених досліджень розроблено технологію білково-вуглеводно-жирової емульсії на основі функціонального тваринного білка (БТ), каротинміної сировини (гарбузового порошку) та рослинної олії. На підставі дослідження емульгуючої ємності та стабільності емульсій визначено раціональні параметри одержання БВЖЕ: вміст БТ – 7,2–9,0%; ГП – 0,7–1,0%; вміст жирової фази – 40–60%, які характеризуються високими показниками агрегативної та кінетичної стабільності. Надано рекомендації, щодо застосування розроблених БВЖЕ в технологіях м'ясних фаршевих виробів на основі м'яса птиці промислової відгодівлі. Досліджено основні функціонально-технологічні показники м'ясних фаршевих виробів з БВЖЕ.