

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ БІЛКОВО-ЖИРОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ

Радванський В.С., гр. 181-ТМ-12м

**Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Головка Т.М.
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

М'ясні паштети є висококалорійним гомогенізованим харчовим продуктом, з переважним вмістом чистого м'яса. Ніжна консистенція паштетів досягається спеціальними способами обробки сировини та підбором інгредієнтів рецептури. М'ясні паштети, що випускаються за традиційними рецептурами, оцінюють в основному за органолептичними показниками та енергетичною цінністю, але при їх створенні не враховується збалансованість продукту за хімічним складом. Таким чином, існуючі рецептури паштетів не повною мірою відповідають нормам оздоровчого харчування, а нові рецептури, склад яких наближений до ідеального, ще не повною мірою освоєні виробництвом. Створення комбінованих м'ясних продуктів дозволяє, крім раціонального використання сировини, збільшити обсяги продукції з високим вмістом білка, забезпечити економічну ефективність, зробити більш доступною продукцію для населення за рахунок зниження собівартості виробів.

Білково-жирові емульсії на основі оброблених субпродуктів, різних видів борошна та олії, отримані дослідним шляхом, вносяться як компонент м'ясного паштету на стадії приготування фаршу. У процесі приготування м'ясного паштету з рослинними компонентами, замінюється не тільки пшеничне борошно, але і шпик, що використовується в традиційній рецептурі. Для створення продукту функціональної спрямованості, а також щоб не погіршувалися його органолептичні показники, у фарш вноситься олія. Субпродукти другої категорії, що пройшли біотехнологічну обробку, олію та борошно у фарш вносяться у вигляді білково-жирової емульсії. Введення в рецептуру паштетів сполучного компонента обробленої сировини у поєднанні з різними видами борошна у складі білково-жирової емульсії сприяють підвищенню гнучкості рецептури, стійкому і рівномірному розподілу інгредієнтів, що призводить до мінімізації втрат кінцевого продукту та стабільної якості.

Таким чином, використання білково-жирової емульсії на основі оброблених субпродуктів, борошна та олії веде до збагачення продукту рослинним білком, а також необхідними організму макро- та мікроелементами. Використання даних компонентів у вигляді білково-жирової емульсії є одним з перспективних напрямів створення продукції функціональної спрямованості.