ДОСЛІДЖЕННЯ ВОЛОГОУТРИМУЮЧОЇ ЗДАТНОСТІ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Головко Т.М., д.т.н., професор; Богданова А.Р., бакалавр
(ДБТУ, м. Харків, Україна)

An urgent problem today is the creation of food products with increased nutritional and biological value. One of the most deficient nutrients in the modern human diet are complete proteins, unsaturated fats, vitamins, and some minerals.m In this regard, new meat pastes with increased biological value, enriched with bioorganic compounds of calcium and iodine, have been developed.

Останнім часом все гостріше постає питання забезпечення організму людини всіма необхідними нутрієнтами. Дана проблема погіршується через брак сировинних ресурсів, багатих біологічно активними речовинами. Разом з тим, вирішенню цієї проблеми може допомогти використання додаткових сировинних ресурсів, а також нетрадиційної сировини.

Одним з найбільш важливих фізико-хімічних показників якості паштетів, що безпосередньо впливає на функціонально-технологічні властивості продукту є вологоутримуюча здатність (ВУЗ). Цей показник значним чином впливає на текстурні, структурно-механічні характеристики, вихід та економічні показники готового продукту. На теперішній час при виробництві паштетної продукції збільшення ВУЗ відбувається в основному за рахунок додавання вуглеводної компоненти, що зменшує загальну біологічну та харчову цінність готового продукту та негативно впливає на якісні показники паштетів.

З цього приводу було проведено низку експериментів з визначення впливу напівфабрикату кісткового харчового (НКХ) та еламіну на ВУЗ м'ясних паштетів та їх зміна протягом нормативного терміну зберігання.

За результатами досліджень видно, що додавання НКХ та еламіну окремо, збільшує ВУЗ паштетів, відповідно, на 6,5% та 7,8%; комплексне додавання добавок – на 12,5%. Збільшення значення ВУЗ розроблених паштетів також може говорити про позитивний вплив добавок на вихід готової продукції на фоні збереження функціонально-технологічних характеристик готового продукту.

Проведені дослідження зміни ВУЗ розроблених м'ясних паштетів протягом нормативного терміну зберігання (10 діб) в поліамідній упаковці при температурі +1…+4 ^{0}С та відносній вологості 75…78%. Встановлено, що ВУЗ відносно зразків без зберігання практично не змінюється. Зменшення ВУЗ паштетів з НКХ та еламіном після 10 діб зберігання відбувається на 1…3%, що знаходиться в межах похибки експерименту. Проте зменшення ВУЗ контрольних зразків становило 5,4%.

Таким чином, встановлений позитивний вплив НКХ та еламіну на ВУЗ готових м'ясних паштетів та забезпечення стабільності даної характеристики при зберіганні, що створює додаткові конкурентні переваги на ринку для розробленої продукції перед існуючими аналогами.