

## АНАЛІЗ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ РОСЛИННОГО М'ЯСА

Гринченко Н.Г., д.т.н., доцент; Ільїна К.В., студентка;  
(ДБТУ, м. Харків, Україна)

*The prospects for the development of technology of plant-based meat product have been studied. The recipe composition was analyzed and the functional properties of each recipe component were determined*

Все більше людей на нашій планеті відмовляються від тваринної їжі, перетворюючись в веганів. Роблять це вони з різних міркувань, вірніше, керуючись комплексом відомостей, які почерпнуті з сучасного інформаційного потоку. Рослинне м'ясо, відоме також як м'ясо з рослин, рослинне білкове м'ясо або альтернативне м'ясо, є продуктом, який виробляється з рослинних інгредієнтів і призначений для споживання як альтернатива традиційному м'ясу.

Основа таких продуктів - це текстурований соєвий білок, який є багатий на рослинні білки. Рослинне м'ясо може бути виготовлене з різних рослинних продуктів, таких як соя, горох, гриби, сочевиця, пшениця, тощо. Іноді використовують комбінацію декількох інгредієнтів для досягнення оптимального смаку та текстури.

До інших можливих інгредієнтів рослинного м'яса можуть входити пшениця, чечевиця, кіноа, горіхи та інші рослинні джерела білка і вітамінів. Враховуючи вищенаведені відсотки, рецептура може варіюватися залежно від конкретного бренду та типу продукту рослинного м'яса.

За смак відповідають дріжджові екстракти, які виготовляються з неактивних дріжджів, вони в своєму складі дуже багаті білками. Шляхом сучасних технологій білки проходять процес руйнування, з яких звільняються амінокислоти, у результаті чого смак стає насиченим.

Для металевого присмаку м'яса та вирішення проблеми дефіциту заліза в раціоні людей до складу додають мінерали коджі, які добуваються природним шляхом з міцелію коджі. Коджі – це різновид грибів, який часто використовується в азійській кухні для бродіння та ферментації продуктів, таких як: саке, соєвий соус, місо та ін.

Для скріплення фаршу в стабільну масу використовують метилцелюлозу, її властивості забезпечують вегетаріанську альтернативу желатину. Для жирності та щоб фарш танув у роті використовують кокосову і соняшникову олію. Колір м'яса може корегуватися за рахунок використання соку буряка та натурального барвника з карамелі.

Отже, технологія виробництва рослинного м'яса є складною та інноваційною галуззю харчової промисловості. Ця технологія має великий потенціал для зменшення екологічного впливу та сприяння здоровому харчуванню, що робить її популярною серед вегетаріанців, веганів та людей, які стежать за своїм здоров'ям.