

В.А. Большакова, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.Г. Гринченко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.В. Камсуліна, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ПАШТЕТІВ ІЗ М'ЯСА ІНДИЧКИ ТА ПЕРЕПЕЛІВ

В м'ясній промисловості в центрі уваги стоять питання, що пов'язані з інтенсифікацією технологічних процесів, удосконаленням, розробкою і впровадженням нових технологій м'ясних продуктів, орієнтованих на задоволення попиту населення різних соціальних груп. М'ясні паштети представляють собою висококалорійні гомогенізовані продукти з переважним вмістом м'яса, ніжна консистенція яких забезпечується спеціальними способами обробки сировини і добором інгредієнтів. Паштети випускають ваговими і розфасованими. На сучасному ринку України представлені переважно м'ясо-рослинні паштети низької цінової категорії.

Птахівництво нашої країни передбачає подальше збільшення обсягів виробництва. Перспективна галузь птахівництва – перепільництво – дозволяє розширити асортимент продукції за рахунок виробництва високопоживних дієтичних продуктів харчування – перепелиних яєць і м'яса. Домашні перепели вигідно відрізняються від інших видів сільськогосподарської птиці, в першу чергу, своєю скороспілістю. Швидкий термін інкубації і статева зрілість, яка настає в 6-тижневому віці, дозволяє отримати 3-4 покоління птиці в рік. У м'ясі перепелів міститься 25,0...27,0% сухої речовини, 21,0...22,0% білка, 2,5...4,0% жиру. За хімічним складом і смаковим якість перепелине м'ясо відносять до дієтичної продукції. Воно містить більше вітамінів А, В₁, В₂, Е, мікроелементів (залізо, калій, кобальт, мідь), ніж курятина, свинина або яловичина. М'ясо перепелів має найбільш сприятливе співвідношення незамінних амінокислот (лізін, цистин, метіонін, тирозин). Вуглеводомісткий білок — овомукоїд, наявний в м'ясі перепелів, здатний пригнічувати алергічні реакції. У м'ясі перепелів підвищений вміст лізоциму, який перешкоджає розвитку небажаної мікрофлори, і тому м'ясо володіє здатністю тривалий час зберігати свіжість. Стійкість перепілок до інфекційних захворювань дозволяє утримувати їх, не вдаючись до вакцинації, а це виключає нагромадження в організмі і яйцях медикаментозних речовин. М'ясо перепелів та харчові субпродукти, що характеризуються відносно низьким вмістом жиру, можуть використовуватись як низькокалорійна сировина для виробництва

дієтичних продуктів. За масовою часткою білка (16,7...20,4%) та відношенню жир:білок субпродукти перепелів поступаються м'язовій тканині, у зв'язку з чим дана сировина може бути доповненням в рецептурних композиціях.

В останні роки спостерігається суттєве зростання обсягів виробництва індички. Харчова та біологічна цінність м'яса індиків та перепелів визначається значним вмістом незамінних амінокислот, їх оптимальним співвідношенням, а також гарною засвоюваністю м'яса ферментами шлунково-кишкового тракту. М'ясо індиків – багате джерело цинку, який підвищує імунітет, також воно не викликає алергії. М'ясо індиків та перепелів містить всі необхідні інгредієнти, відрізняється від інших видів м'яса високим вітамінним вмістом та низьким вмістом холестерину.

Проведений аналіз літературних джерел свідчить про високу харчову та біологічну цінність м'яса перепелів і індички, що створює передумови для використання його у виробництві лікувально-оздоровчої продукції з м'яса.

Проведений комплекс експериментальних відпрацювань на кафедрі технології м'яса ХДУХТ дав змогу розробити рецептури та технологічний процес виробництва паштетів на основі м'яса індички з залученням м'яса та субпродуктів перепелів. За проведеними дослідженнями обґрунтовано вибір та раціональні співвідношення компонентів паштетів. Для покращення смакових та ароматичних властивостей використовували спеції, прянощі, гриби, виноматеріали. Обґрунтовано технологічні параметри виробництва паштетів. Асортиментний ряд розроблених паштетів включає: «Імператорський» (з м'яса індички), «Делікатес» (з м'яса, серця та печінки індички), «Щедрий» (з м'яса індички з білими грибами), «Пташиний Князь» (з м'яса індички та перепелів). Визначено харчову та біологічну цінність розробленої продукції, встановлено, що розроблені продукти мають високий рівень засвоєння білків, характеризуються високим ступенем збалансованості амінокислот, містять вітаміни групи А, В, Е, макро- та мікроелементи.

Досліджено показники якості розробленої продукції: органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні. Отримані дані стали основою для розробки проекту нормативної та технологічної документації на нову продукцію. Таким чином, можна стверджувати, що впровадження нових паштетів у виробництво дасть змогу розширити асортимент дієтичних та корисних м'ясопродуктів.