

Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
Т.О. Колісниченко, канд. техн. наук (*ДНУ ім. О.Гончара,
Дніпропетровськ*)

ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСО-РОСЛИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Доброякісні за всіма показниками продукти харчування – одне із актуальних вимог суспільства. Правильне харчування людини забезпечує нормальний розвиток і ріст людини, сприяє продовженню життя, профілактиці захворювань, підвищенню працездатності і створює умови для адаптації до навколишнього середовища. Демографічні, екологічні, економічні процеси і проблеми глобалізації суспільства привели до змін характеру харчування людини, обумовили створення продуктів функціонального та лікувально-профілактичного призначення.

Збагачення харчових продуктів мікронутрієнтами, такими як вітаміни, макро- та мікроелементи, поліненасичені жирні кислоти та інші, повинно відбуватися з урахуванням наукових даних про роль цих речовин для людини. Збагачувати вітамінами та мінеральними речовинами слід перш за все продукти масового споживання, які доступні для всіх верств населення та користуються широким попитом.

Метою роботи є теоретичне обґрунтування та розробка технології новітніх м'ясо-овочевих напівфабрикатів функціонального призначення з використанням журавлиного пюре та шроту грецького і кедрового горіхів, які є досить багатими пектиновими речовинами, клітковиною, вітамінами та комплексно дослідити якість та харчову цінність розроблених продуктів.

Виробництво якісних м'ясних-овочевих напівфабрикатів – це комплексне завдання. Її рішення залежить від удосконалення комплексної технології переробки сільськогосподарської сировини.

При вдосконаленні технології та розширенні асортименту м'ясо-овочевих січених напівфабрикатів важливо не тільки забезпечити максимальне виготовлення м'ясних продуктів з кожної тонни сировини, що переробляється, але й підвищити харчову цінність, функціональність і корисні показники продукції з урахуванням попиту споживачів і зміни кон'юнктури сировини.

Вирішення цієї задачі дозволить раціонально використовувати тваринну сировину з урахуванням її харчових переваг, а також регулювати склад і властивості продуктів, знижувати їх собівартість.

Проблеми розширення асортименту та збільшення обсягів випуску м'ясо-овочевих напівфабрикатів із заданими якісними характеристиками вимагають залучення місцевих сировинних ресурсів тваринного походження.

Особливе значення набуває розробка рецептур і технологій комбінованих м'ясних виробів з високою харчовою цінністю і біологічною цінністю, поєднання м'ясної сировини з сировиною рослинного походження, а також з додаванням шроту грецького та кедрового горіхів.

Завдяки вмісту незамінних речовин ці добавки надають функціональні властивості готовому продукту. Асортимент їх досить великий, однак при виробництві м'ясних напівфабрикатів використовується в основному стандартна сировина – м'ясо (в основному це свинина і яловичина), яйця і яйцепродукти (сухий яєчний порошок, меланж), цибуля і часник свіжий або сушений, борошно пшеничне не нижче I гатунку, панірувальні сухарі, а також сіль і суміші перців і приправ.

Це говорить насамперед про те, що м'ясопереробні підприємства використовують в основному тільки традиційні рецептури. Не дивлячись на різноманіття м'ясних напівфабрикатів, сьогодні ринок бідний продуктами, що містять будь-які нові додаткові компоненти або допоміжну сировину, яка здатна надавати незвичайні і пікантні смакові якості продукту.

На сьогоднішній день збагачення м'ясних продуктів мікронутрієнтами усвідомлена необхідність. Як відомо, збагачувати слід, перш за все, продукти, доступні всім групам населення і регулярно використовувати їх в повсякденному харчуванні. Зокрема до них відносяться і м'ясо-овочеві напівфабрикати.

Тому розробка рецептури і створення нових видів м'ясо-овочевих напівфабрикатів з використанням нетрадиційних видів сировини, застосування яких дозволить надати їм незвичайного смаку, збагатити їх корисними речовинами без зміни якісних показників і при цьому розширити існуючий асортимент напівфабрикатів, є актуальним

Автори розробили рецептурну композицію м'ясо-овочевих рублених напівфабрикатів для всіх сегментів споживачів – ліній голубці.