

ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ БІЛКА З НАСІННЯ СОНЯШНИКУ У М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТАХ

Ільгов А.О., ТМ-74м,
Павлова О.В., гр. ТМЗ-14

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Камсуліна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Білки рослинного походження є чудовим джерелом білка, оскільки знижують загальне споживання насичених жирів і холестерину, але лише за умови їх комбінування, щоб організм отримував повний набір незамінних амінокислот. Рослинні білки являються харчовими інгредієнтами, отримані із рослин, багатих білковими речовинами.

Насіння соняшника є основною сировиною олієжирового комплексу України. Аналіз хімічного складу ядра соняшникового насіння свідчить про його високу харчову та біологічну цінність, що обумовлює можливість використання цієї олійної культури у складі нових комбінованих харчових продуктів. Вміст основних поживних речовин ядра соняшникового насіння складає: ліпідів – 64...66%, білку – 16...19%, близько 2% целюлози та 3% золи.

Білки соняшника, як відомо, володіють високими емульгуючими та піноутворюючими властивостями та низькими драглеутворюючими. Функціональні властивості білків змінюються у широких межах в залежності від способів підготовки білкових продуктів, методів оцінки їх функціональності, а також присутності супутніх речовин – пектинових, харчових волокон тощо.

З урахуванням вищевказаного нами було досліджено можливість використання препаратів білка соняшника у технології м'ясних напівфабрикатів, а саме, пельменів та посічених напівфабрикатів. Як показали попередні дослідження, за технологічними показниками білок соняшника поступається білкам сої, нута та арахісу, але та його вологоутримуюча і жирутримуюча здатність дозволяє зробити висновок о доцільності його використання у м'ясних посічених система. Нами було розроблено технологію м'ясних посічених напівфабрикатів, які отримували шляхом подрібнення м'яса яловичини та свинини з подальшим додаванням білка соняшникового насіння та інших компонентів за рецептурою. Попередні дослідження також показали, що додавання білка соняшника до фаршевих виробів з м'яса птиці не зовсім доцільно у зв'язку зі значною змінною органолептичних показників, а саме кольору фаршу.