

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Козаченко В.М., гр. ПОХТм-1

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.П. Крамаренко**
Державний заклад «Луганський національний університет
ім. Тараса Шевченка»

М'ясо й м'ясопродукти містять усі незамінні амінокислоти, легко засвоюване залізо, однак до їхнього складу не входять деякі необхідні харчові речовини, які задовольняють потреби організму в енергетичних і пластичних матеріалах. Для підвищення засвоюваності м'ясних продуктів і забезпечення нормального протікання обмінних процесів в організмі людини створюють комбіновані вироби на м'ясній основі з додаванням різних видів рослинної сировини.

Рудинцевою Т.О. та іншими розроблена технологія м'ясорослинного напівфабрикату з дієтичними властивостями – котлет м'ясорослинних.

У США за рахунок введення в м'ясні вироби соєвих білків, овочів і зниження вмісту повареної солі випускають велика кількість низькокалорійних м'ясних продуктів. У Німеччині і Франції використовують нежирні сорти м'яса, конину, овочі, соєві й молочні білки, варені крупи, замінники хлористого натрію; у Японії – рослинні білки і овочі; у Великобританії при виготовленні продуктів знижують вміст повареної солі (або замість неї використовують, наприклад, хлористий калій і сіль із групи, що містить жирофосфати і поліфосфати калію).

Однак при досить великих дослідженнях окремих позитивних ефектів використання овочевої сировини в м'ясних výroбах, слід зазначити практичну відсутність розробки методологічних підходів до розробки м'ясо-овочевих продуктів. Практично відсутні медико-біологічні дослідження нових видів продуктів.

Зазначені обставини відкривають більші можливості для проведення комплексних досліджень із метою наукового обґрунтування технології м'ясних виробів із включенням в рецептуру овочевої сировини.