

М.З. Паска, канд. вет. наук (*ЛНУВМ та БТ ім. С.З. Гжицького, Львів*)
І.І. Маркович, асп. (*ЛНУВМ та БТ ім. С.З. Гжицького, Львів*)

ЖИРНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД БОРОШНА СОЧЕВИЦІ ТА ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ РОСЛИН

Рослинна сировина та пряно-ароматичні трави стали невід'ємною частиною рецептури і технологічного процесу виробництва ковбас, оскільки вони покращують технологічні показники, сприяють збільшенню термінів зберігання, покращують смакові характеристики і зовнішній вигляд продукції, спрощують процес виробництва, що виключає додаткові операції. Це дає можливість виготовляти продукцію стабільної якості і розширити її асортимент.

Залежно від кольору насіння сочевиці її поділяють на типи: темно-зелена, сорти: Петровська зелена, Зелена Ахунська, Зелений Червонець; світло-зелена, сорти: Дніпровська 3, Красноградська 49, Красноградська 250, Луганчанка; жовта, сорти: Білонасіннева, Світанок, Любава; неоднорідна

Листки чебрецю використовують у харчовій промисловості для ароматизації ковбас, сиру, соусів, оцту, кондитерських виробів, для приготування лікерів, при маринуванні овочів, як приправу до салатів, м'ясних і рибних страв. Молоді пагони містять вітамін С (54,5 мг%), кислоти, мінеральні солі, білкові речовини. Чебрець в сушеному вигляді в багатьох кухнях світу використовується як ароматної приправи до м'ясних, овочевих і рибних страв.

Ялівець використовують у декоративних цілях, в для зміцнення схилів. З хвої і деревини добувають олію ялівцю. У кулінарії використовують хвою і ягоди ялівцю. В якості прянощів їх додають при приготуванні багатьох страв. Також шишкоягоди використовують для виробництва алкогольних напоїв – джин, ялівцева горілка і пиво. З сушених ягід ялівцю готують сурогат кави і ялівцевих цукор.

Мета роботи – дослідити жирно кислотний склад борошна сочевиці пророщеної, не пророщеної, подрібнених трави чебрецю та плодів ялівцю.

У сочевиці не пророщеній, пророщеній сочевиці містяться ненасичені жирні кислоти: каприлова – 0,20252 та 0,09831, капринова – 0,29064 та 0,209, лауринова – 0,11989 та 0,02448, міристинова – 0,47982 та 0,77354, пальмітинова – 19,19837 та 17,31837, стеаринова – 2,03489 та 3,927, арахінова – 0,28121 та 0,82411, бегенова – 0,41219 та 1,89547.

У сочевиці не пророщеній, пророщеній сочевиці містяться мононенасичені жирні кислоти: лауроолеїнова – 0,08773 та 0,21846, міристолеїнова – 0,17096 та 0,155, пальмітоолеїнова – 0,329 та 0,41384, олеїнова – 26,62323 та 18,87321, арахідонова – 1,85767 та 1,98829, ерукова – 0,27629 та 0,51726. Їх концентрація є різною за рахунок хімічного процесу, що відбувається при проростанні зерна.

Ненасичених жирних кислот у борошні не пророщеної сочевиці менше ніж у пророщеній і становить відповідно мг/ 100: 23,01 (25,07). Поліненасичених жирних кислот та моно ненасичених більше – 42,05 (40,64) та 29,34 (22,16). ω -6, ω -3 більше у борошні пророщеної сочевиці. Співвідношення ненасичених жирних кислот до насичених становть: у борошні не пророщеної сочевиці – 2,74, у борошні пророщеної – 2,59.

Вміст каприлової, капронової, лауринової кислот у плодах ялівцю у 2 рази більший ніж у траві чебрецю. Найбільше у ялівці міститься стеаринової (12,15 мг на 100 г) та бегенової (9,57 мг на 100 г) кислот. Міристинової, пальмітинової, арахінової більше у траві чебрецю у 1,5 разів.

Так само у траві чебрецю більша кількість мононенасичених жирних кислот таких як, мг на 100 г: арахідонова – 8,95 (у плодах ялівцю – 2,38), ерукова – 4,15 (плоди ялівцю – 2,19), пальмітоолеїнова – 0,903 (її вміст у плодах ялівцю становить – 0,188). Вміст олеїнової, міристілеїнова, лауроолеїнової кислот набагато вищий у плодах ялівцю і становить, мг на 100 г: 8, 10 (чебрець – 1,79), 0,39 (чебрець – 0,36), 0,33 (чебрець – 0,16).

Ненасичених жирних кислот у плодах ялівцю більше. Зокрема їх кількість становить 32,58 мг на 100 г, а у траві чебрецю – 17,77. Полі ненасичених жирних кислот також більше – ялівець – 26,63, чебрець – 47,93. Мононенасичених жирних кислот у плодах ялівцю менше ніж у траві чебрецю у 1 раз. ω -6, ω -3 більше у плодах ялівцю. Співвідношення ненасичених жирних кислот до насичених становить: у плодах ялівцю – 2,6, у траві чебрецю – 4,23.

Результати проведених нами досліджень показали, що додавання до фаршу борошна сочевиці пророщеної та непророщеної пряно-ароматичних рослин трави чебрецю та плодів ялівцю подрібнених багаті жирно кислотним складом та сприяють збагаченню складу м'ясних виробів, зокрема напівкопчених ковбас. Використання пряно-ароматичних рослин дозволяє покращити товарний вигляд та санітарно-гігієнічні показники якості м'ясних продуктів.