

АНАЛІЗ ЧИННИКІВ, ЯКІ ВИЗНАЧАЮТЬ ХАРЧОВУ ТА БІОЛОГІЧНУ ЦІННІСТЬ КОМБІНОВАНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Возняк О.В., гр.ПОХТм-1

Науковий керівник – асист. **Н.І. Гіренко**

Державний заклад «Луганський національний університет
ім. Тараса Шевченка»

Забезпечення населення білковими продуктами тваринного походження стає все більш складним завданням, тому що на сьогоднішній день гостро стоїть проблема отримання тваринного харчового білка.

За принципом використання джерела білка харчові продукти підвищеної білкової цінності можна поділити на чотири групи:

– до першої групи відносяться продукти, в яких частина дефіцитної білкової сировини замінена більш дешевою, але яка не погіршує органолептичних показників властивих даному продукту;

– до другої групи входять продукти з білковими добавками-збагачувачами, в рецептурі яких включені високобілкові, повноцінні по амінокислотному складу добавки з ціллю збільшення вмісту білка і підвищення біологічної цінності;

– до третьої групи відносять продукти з підвищеною білковою цінністю, в рецептурі яких в якості основної сировини присутні два або більше різних по природі білкових компонентів, причому в значних кількостях;

– четверту групу входять штучні харчові продукти підвищеної білкової цінності, які виготовляються нетрадиційним шляхом на нових виробництвах з використанням порівняно дешевої молочної або рослинної білкової сировини.

Проведений аналіз даних дозволяє зробити висновок про доцільність використання у технологіях комбінованих м'ясних продуктів білкових ізолятів і концентратів. Можна вважати перспективним напрям розробки нових комбінованих м'ясних продуктів з використанням комбінацій рослинних і тваринних білків. Перспективою подальших досліджень є підбір компонентів нових виробів, які взаємодоповнюють хімічний склад готового продукту.