

НАСІННЯ ЧІА – ПЕРСПЕКТИВНА НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА ДЛЯ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

Шириня Н.С., гр. 1813-ТМ-13м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.С. Желєва**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Одним із найбільш стійких та поширених трендів сучасної харчової промисловості є зростаючий інтерес до здорового харчування. Споживачі все більше орієнтуються на продукти, що сприяють підтримці здорового способу життя. Це визначає популярність суперфудів та органічних продуктів, які не містять пестицидів і штучних добавок. Відповідно, виробники м'ясопереробної галузі також намагаються відповідати цьому тренду та активно розширюють асортимент м'ясних продуктів, багатих на корисні речовини. Одним із перспективних шляхів збагачення м'ясних продуктів корисними речовинами є використання натуральної нетрадиційної рослинної насінної сировини, а саме насіння чіа.

В Україні насіння чіа відоме в основному серед людей, які захоплюються новинками здорового способу життя, і відноситься до категорії суперфудів. Відомі способи застосування насіння чіа при виробництві хлібобулочних, кондитерських та макаронних виробів, а також молочних продуктів.

Величезна популярність насіння чіа зумовлена його складом. Вміст білка в насінні становить близько 21% білка, що більше багатьох злакових культур: пшениці, кукурудзи, рису, вівсу, ячменю, амаранту. Також насіння чіа містить близько 42% вуглеводів, з яких 37% припадає на харчові волокна. Вміст жиру в чіа становить 31%, з якого близько 2/3 припадає на α -ліноленову кислоту, що свідчить про те, що насіння чіа є джерелом омега-3 жирних кислот.

Насіння чіа має багатий мінеральний склад, містить вітаміни групи В та природні антиоксиданти (токоферолі, фітостерини, каротиноїди, поліфенольні сполуки).

Насіння чіа характеризується високою водопоглинальною та гелеутворюючою здатністю, відсутністю власного смаку, що надає відмінні можливості його застосування в складі ковбасних виробів, м'ясних посічених напівфабрикатах, консервах.

Отже, проведені аналітичні дослідження вказують на перспективність використання насіння чіа в якості нетрадиційної сировини для м'ясопереробної галузі, а її додавання до рецептурного складу м'ясних продуктів потребує подальших досліджень.