

## ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСО-СУБПРОДУКТОВИХ ПАШТЕТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Носань А.Е., гр. ТХ-11

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Свідло К.В.  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Довкілля являє собою цілісну систему взаємозв'язаних компонентів. Доведено, що розвиток багатьох захворювань пов'язаний з негативним впливом ряду чинників внутрішнього і зовнішнього середовища.

Серед чинників ризику особливе місце посідають психоемоційні переживання. Часті емоційні стресові впливи можуть призвести до виснаження функціональних можливостей наднирників, що різко послаблюють адаптаційну здатність організму. Психоемоційні переживання є найбільш значимими у гіпертонічної хвороби, цукрового діабету, бронхіальної астми, ряду захворювань шкіри, обміну речовин, неврозів, невротичних станів і психічних розладів.

Аліментарні захворювання, обумовлені недостатністю харчування. Для запобігання негативним впливам розробляються продукти спеціального призначення, що за складом повинні містити такі нутрієнти, як вуглеводи, вітаміни Є, С, Н, групи В та мінеральні речовини – Na, K, Ca, Mg, Zn.

Паштет – це продукт, в якому поряд з ліпідами тваринного походження (насичені жирні кислоти та холестерин), містяться тваринні білки та майже зовсім немає вуглеводів. Збалансування білків рослинного та тваринного походження можливе за рахунок введення у паштетний виріб соєвого борошна. Соєвий білок характеризується збалансованістю амінокислотного складу і високим рівнем засвоюваності (90...95%), а також підвищеним вмістом мінеральних елементів( калію, фосфору, магнію, натрію, заліза, цинку, марганцю, міді, титану тощо) та вітамінів групи В, Р, К, Є, С. Соєві білки мають високі функціонально-технологічні властивості і сприяють покращенню якості харчових продуктів.

Збалансування насичених та ненасичених жирних кислот може бути досягнуто за рахунок введення у паштет льняної олії, що містить поліненасичені жирні кислоти (олеїнова, ліноленова, ліолева та арахідонова).

Використання пшеничних висівок як джерела клітковини, незамінних макро- та мікроелементів, вітамінів групи В, вітамінів Є і А дозволить активізувати роботу кишечника, нормалізувати функціонування травної системи та виведення токсинів і радіонуклідів.

Цистозіру у харчовій суміші доцільно використати як радіопротектор та антидот, що виводять іони важких металів з організму людини.