

3. Кушнір Ю. Подробно о стабилизаторах камедь и крахмал / Ю. Кушнір // Продукты & ингредиенты. – 2005. – 10. – С. 42–43.

4. Филлипс Г. О. Справочник по гидроколлоидам / Г. О. Филлипс, П. А. Вільямс – М. : ГИОРД, 2006 – 536 с.

С.Б. Омельченко, канд. техн. наук, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

А.Б. Горальчук, д-р техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СЛИЗОВИХ СУБПРОДУКТІВ II КАТЕГОРІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ

М'ясна промисловість є однією з найбільших галузей харчової промисловості, вона покликана забезпечувати населення країни харчовими продуктами, які є основним джерелом білків. Харківська область є одним із перспективних регіонів України по наявності м'ясної сировини. Внаслідок підвищення кількості м'ясної сировини м'ясопереробні підприємства збільшують виробництво різноманітної продукції.

На сьогоднішній день перед м'ясопереробною промисловістю стоїть проблема раціонального використання вторинної сировини в технології ковбасних виробів, а саме паштетів [1, с. 17].

Паштет (італ. *pastetto*) – це виріб з сирової або вареної м'ясної сировини, з додаванням жиру, пастоподібної консистенції. Паштети є гомогенізованим продуктом, з переважним вмістом м'яса. Їх ніжна консистенція досягається спеціальними способами обробки сировини і підбором інгредієнтів рецептури.

Для виробництва паштетів використовується різноманітна м'ясна сировина (яловичина, свинина, телятина, обваловане куряче і гусяче м'ясо, м'ясо кролів, нутрій; печінка яловича і свиняча, мозок яловичий, серце яловиче і ін.) і рослинна сировина (цибуля ріпчаста, борошно, крохмаль, соя, морква, паприка, гарбуз, горох, гриби, чечевича, прянощі або CO₂-екстракти пряно-ароматичної сировини).

Крім того, при виробництві паштетів використовують масло вершкове або вершки, сухе молоко, плазму крові, меланж яечний, сир твердий, м'ясні і кісткові бульйони, вітамінні препарати, стабілізатори кольору (нітрит натрію, лікопін і ін.).

Принцип виготовлення паштетів ґрунтується на комбінуванні різних видів продуктів, а також способів їх обробки (варіння, бланшування, пасерування, обсмажування, гомогенізація і т.д.) залежно від рецептури.

Додавання цієї страви в раціон збільшує надходження в організм корисних мікроелементів:

– мідь – у 30 г паштету міститься близько 113 мкг міді (близько 13% від добової дози), під впливом якої в організмі утворюються корисні ферменти, які беруть участь в синтезі білка та забезпечують кращий нейронний зв'язок між клітинами мозку;

– залізо в свою чергу, активує вироблення гемоглобіну і міоглобіну, що відповідають за насичення організму киснем. Порція паштету може складати в собі 1,5 мг заліза, що є 8% від добової дози для чоловіків і 19% для жінок;

– вітамін В₁₂ за рахунок того, що м'ясо – основне джерело цього вітаміну. У 30 г міститься приблизно 0,8 мкг вітаміну, що становить майже третину від рекомендованої денної дози. Призупиняє розвиток анемії і бере участь в будівництві і харчуванні нервових клітин [1, с. 32].

Серед вторинних продуктів забоя худоби значну частку становлять субпродукти. Вихід субпродуктів першої категорії становить в 3%, а другої категорії 7% до живої маси худоби.

На переробних підприємствах виготовляються м'ясні паштети в рецептурний склад яких входять: легені, калтик, шлунок, м'ясо діафрагми і жилки свинячі. Ці паштети представляють собою висококалорійні гомогенізовані консерви, з переважним вмістом чистого м'яса. Ніжна консистенція паштетів досягається спеціальними способами обробки сировини і підбором інгредієнтів рецептури. Паштетні консерви, розфасовані в оптимально зручну упаковку, користуються великим попитом у населення.

Традиційні рецептури м'ясних паштетів оцінюються в основному за органолептичними показниками та енергетичній цінності, без урахування збалансованості продукту за хімічним складом. Таким чином, існуючі рецептури паштетів на м'ясній основі не завжди відповідають нормам адекватного харчування, а нові рецептури (наближені за складом до ідеального продукту) ще не освоєні виробництвом.

На основі аналітичних досліджень встановлено, що паштетні вироби мають досить високу харчову цінність. Вміст білків у паштеттах складає понад 10 %, кількість жирів коливається від 10 до 45%.

Паштети багаті вітамінами, а особливо бета-каротином, вітаміном РР, А, та вітамінами групи В. Також у значній кількості в паштеттах містяться такі елементи як Na, P, K, S, Mg та Ca [2, с. 47].

Отже, паштет за харчовою цінністю не уступає вищому гатунку варених ковбасних виробів, а по деяким показникам навіть перевищує їх. Високий рівень харчової цінності досягається шляхом використання різної основної та допоміжної сировини, нетрадиційних підходів у виробництві, застосування яких позитивно відбиваються на якості кінцевого продукту.

На сьогоднішній день на полицях магазинів представлено паштетну продукцію різних виробників, які намагаються зачепити споживача саме

їхньою продукцією, використовуючи різноманітну сировину та способи, удосконалену технологію, сучасне обладнання, а також висококваліфікованих спеціалістів.

Але, сучасний споживач висуває ряд вимог до виробника, особливо щодо паштетної продукції, так, як даний вид продукції користується попитом. Зокрема, споживач хоче, аби паштетні маси мали кращі споживчі властивості: продукція була відповідної якості, за доступними цінами тощо. Тому проблема вибору, оцінки якості та засобів запобігання фальсифікації паштетів справді якісної продукції була, є і залишатиметься актуальною надалі [3, с.51].

На основі аналізу рецептурного складу та технологічного процесу виробництва паштетів, які є на ринку України було встановлено недоліки, а саме у паштеті м'ясному «Дніпровському» виявлено шляхом органолептичного аналізу низькі смакоароматичні властивості, щільну консистенцію, підвищений вміст вуглеводів, а також сильний присмак квасолі, даний паштет тугий, не пластичний. Тому було вирішено розробити паштет, з високою харчовою цінністю, покращеними органолептичними властивостями – шляхом повної заміни свинячих субпродуктів та квасолевої пасти на яловичі субпродукти II категорії та пасту з нуту.

Субпродукти II категорії великої рогатої худоби поступають м'язовій тканині за змістом повноцінних білків, але присутність в їжі продуктів розпаду колагену (глутози, желатози) при використанні субпродуктів з великою кількістю сполучної тканини стимулюють секреторну і перистальтичну функцію кишківника.

Крім того, субпродукти II категорії великої рогатої худоби містять велику масову частку солерозчинного білка, відомого своєю функціональністю в утворенні структури м'ясних систем і перспективного для розробки м'ясних емульсій.

Субпродукти належать до важливих продуктів харчування, як джерело повноцінних білків, а також жирів, мінеральних, екстрактивних речовин і деяких вітамінів. За допомогою напівфабрикатів із субпродуктів, світові потреби в білку тваринного походження задовольняються приблизно на 27,4%.

Харчова цінність субпродуктів визначається її хімічним складом, енергетичною цінністю, смаковими властивостями і рівнем засвоюваності.

Найбільш важливою складовою частиною субпродуктів є білки, тому що основна частка їх представлена повноцінними, легкозасвоюваними протеїнами, які використовуються організмом людини для побудови своїх тканин.

Паста з нуту, яку пропонується ввести в рецептурний склад паштету, містить близько 20% білка, який за якістю наближається до яєчного, до

4–4,5% жиру, 46,1–47,0% вуглеводів, 1–1,5% цукрів, 2–5% мінеральних речовин, серед яких калій, натрій, кальцій, магній, сірка, фосфор, хлор, селен, залізо, йод, кобальт, марганець, молібден, мідь, фтор, хлор, цинк, вітаміни А, РР, групи Б; клітковину, що поліпшує травлення, а також регулює рівень цукру в крові.

Таким чином, нами запропоновано використання яловичого рубцю у технології паштетів, що за формою будуть подібні до м'ясних хлібів. Повна заміна свинячих субпродуктів на яловичі сприятиме підвищенню харчової цінності, поліпшенню органолептичних показників та доступного цінового сегменту широкому колу споживачів середнього і соціального прошарку жителів України. Паста з нуту покращить структурно-механічні властивості та емульсійні здібності фаршу, надасть продуктові однорідної консистенції, приємного горіхового присмаку та солодкуватого смаку.

Список джерел інформації

1. Сирохман І. Товарознавство м'яса і м'ясних продуктів / І. Сирохман // Центр учбової літератури – 2009. – 378 с.
2. Севастьянов О. Технологія м'яса та м'ясопродуктів / О. Севастьянов. – 2012. – №12 – С. 45–55.
3. Пасичный В. Технология производства гидратированных белоксодержащих наполнителей фаршевых систем / В. Пасичный // Мясной бизнес – 2014. – №7 – С. 43–53.

І.М. Ощипок, д-р техн. наук, проф. (*ЛТЕУ, Львів*)

РОЗВИТОК СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ІННОВАЦІЙНИХ ЗАСАДАХ

Застосовувати інноваційні технології в ресторанному господарстві – означає використовувати нові технології в розвитку виробництва або в управлінні виробництвом, які можуть значно підвищити його ефективність за рахунок застосування передових технологій, методів управління або наукових знань. Говорячи про інновації, частіше всього мають на увазі високі або наукомісткі технології, які тісно пов'язані з серйозними науковими дослідженнями. Інноваційні розробки не завжди вимагають значних затрат. Підприємствам ресторанного господарства для того, щоб бути конкурентно-спроможними доводиться проявляти більшу активність на ринку, використовуючи свою гнучкість і здатність до швидкої переорієнтації. Саме такі підприємства стають першовідкривачами нових продуктів і нових технологій.