

Л.П. Холодний, канд. техн. наук, доц. (ПУЕТ, Полтава)

Н.В. Рогова, канд. техн. наук, асист. (ПУЕТ, Полтава)

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ КОМБІНОВАНИХ КОНСЕРВІВ ІЗ М'ЯСА ПЕРЕПЕЛІВ

Серед факторів харчування, особливе значення для підтримки здоров'я та працездатності людини належить повноцінному і регулярному забезпеченню організму всіма необхідними нутрієнтами: білками, вітамінами, мінеральними речовинами. Будь які відхилення від збалансованого харчування, особливо якщо вони достатньо виражені і впродовж певного часу, викликають ряд хронічних захворювань. Особливої актуальності раціональне харчування набуває в умовах несприятливого екологічного середовища внаслідок забруднення його хімічними, фізичними та іншими джерелами, що привело до зниження імунологічних захисних функцій організму людини та підвищення рівня захворюваності.

В зв'язку з харчовими традиціями та звичками м'ясо та яйця перепелів не набули широкого використання в харчуванні українців.

Тому перспективним напрямком є розширення асортименту комбінованої консервованої продукції з м'яса перепелів і на цій основі забезпечення населення України повноцінними у білковому відношенні продуктами харчування, які б характеризувалися підвищеною біологічною цінністю, дієтичними та лікувальними властивостями, за рахунок комбінування м'ясної, грибної та рослинної сировини.

Результати експериментальних досліджень загального хімічного складу м'яса перепелів (табл. 1) дають підставу говорити по те, що м'ясо перепелів має високу харчову цінність, володіє дієтичними властивостями, завдяки не великій масовій частці жиру, має низьку енергетичну цінність і може бути використане для виробництва комбінованих консервованих продуктів.

Таблиця 1 – Загальний хімічний склад м'яса перепелів

Назва сировини	Вміст, %			
	волога	білок	жир	зола
Літературні дані	63,1± 0,01	18,2± 0,01	17,3± 0,02	1± 0,01
Перепели, вирощені в умовах фермерського господарства	64,8 ± 0,01	20,8 ± 0,01	12,8 ± 0,02	0,8 ± 0,01

З метою вивчення можливості використання перепелиних яєць, грибів та цвітної капусти як джерела біологічно активних речовин, при виробництві комбінованих консервованих продуктів із м'яса перепелів досліджувався загальний хімічний склад вказаної сировини отриманої в умовах фермерського господарства “Перепел М” с. Мачухи Полтавської області. Результати досліджень приведені в таблиці 2.

Таблиця 2 – Загальний хімічний склад сировини

Сировина	Вміст, %			
	волога	білок	жир	зола
Перепелині яйця	72,6 ± 0,01	12,3 ± 0,01	12,8 ± 0,02	1,1 ± 0,01
Гриби «Глива звичайна»	88,2 ± 0,01	4,1 ± 0,01	2,3 ± 0,02	0,9 ± 0,01
Цвітна капуста	90 ± 0,01	3,6 ± 0,01	0,2 ± 0,02	0,7 ± 0,01

Проаналізувавши літературні дані і провівши власні дослідження хімічного складу вказаної сировини, можна зробити висновок, що використання перепелиних яєць, грибів глива звичайна та цвітної капусти при виробництві комбінованих консервованих продуктів із м'яса перепелів дозволить отримати якісно нові продукти підвищеної харчової та біологічної цінності, збагачених білками та харчовими волокнами рослинного походження з покращеними органолептичними показниками.

Розроблена технологія виробництва комбінованих консервів із м'яса перепелів: “Перепели фаршировані перепелиними яйцями в желе”, “Перепели фаршировані грибами у сметанному соусі”, “Перепели фаршировані цвітною капустою в томатному соусі”.

Досліджено загальний хімічний склад розроблених консервів після стерилізації та в процесі зберігання. Показано, що розроблені консерви характеризуються підвищеною харчовою та біологічною цінністю, за рахунок комбінування м'ясної та рослинної сировини.

Встановлено, що додавання в м'ясні консерви рослинної сировини багатой вітаміном С запобігає окислювальним процесам жирової тканини, що покращує якісні показники та дає змогу подовжити терміни зберігання готової продукції.

Наявність відповідної сировинної бази і промислового потенціалу для виробництва нових видів комбінованих консервованих продуктів із м'яса перепелів, а також ріст потреби в такому виді продуктів робить актуальною задачу розробки технології комбінованих консервованих продуктів із м'яса перепелів.