

**Бордюг А.**

## **ВИКОРИСТАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ ДОБАВОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ**

У наш час все більше уваги приділяється проблемам здорового харчування. Розробляються технології виробництва продуктів харчування збагачених макро- та мікроелементами, вітамінами, біологічно активними добавками, завдяки яким розширюється асортимент та покращується якість продукції.

Метою нашого дослідження є розробка технології м'ясних січених виробів з використанням борошна, що отримується з рису, для покращення технологічних, органолептичних та поживних властивостей продукції.

**Рис** — це зернова культура, яка у своєму складі містить 7-9% білків, 0,3 – 0,6% жирів, 73,7-75% вуглеводів (складні), 1,1% цукру, 0,2-0,4% клітковини, незначну кількість вітамінів. Білки рису за амінокислотним складом є повноцінними та наближаються до білків тваринного походження. Крохмаль рису дуже добре набухає утримуючи вологу. Такі властивості можна використовувати для приготування м'ясних січених виробів для надання їм соковитої консистенції.

У ході дослідження використовували рис білий середньозернистий подрібнений до стану борошна. Як контрольний зразок використовували м'ясний фарш згідно рецептури №611 "Котлети домашні".

Рисове борошно вносили до м'ясних модельних фаршів в кількості, передбаченій експериментом (5 - 15% від маси м'ясної сировини). Як контрольний зразок використовували м'ясний фарш згідно рецептури №611 "Котлети домашні".

Підвищення концентрації рисового борошна впливає на консистенцію зразків, вона становиться однорідною та щільною. Забарвлення зразків м'ясного фаршу практично не відрізняються від контрольного. У фаршевих системах присмак та запах рисового борошна не відчувався.

Отримані дані свідчать, що 8% заміна м'яса рисовим борошном є оптимальною: вибір зберігає форму, має однорідну ніжну консистенцію,

колір на розрізі ідентичний контрольному зразку, відсутні специфічні присмак та запах.

Експериментальні дані показали, що введення рисового борошна у м'ясний фарш покращує його функціонально – технологічні властивості не змінює органолептичні властивості, тому ця інновація може бути використана при розробці м'ясних виробів з фаршевою структурою.

---

Робота виконана під керівництвом доц. каф. ТХП Лазаревої Т.А.,  
ас. Демидової Н.В.