

Сердюк А.
ВИКОРИСТАННЯ БАД ГАРБУЗА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ
ФАРШЕВИХ РИБНИХ ВИРОБІВ

Харчування є одним з найважливіших чинників, що визначають здоров'я населення. Існуючі на сьогодні екологічні, економічні, демографічні проблеми і процеси глобалізації суспільства привели до помітної зміни характеру харчування людини, що стало поштовхом до створення так званих функціональних продуктів і продуктів лікувально-профілактичної спрямованості.

Мета наших досліджень - розробка науково - обґрунтованої технології рибних котлет; визначення закономірностей впливу технологічних чинників на якість продукції з високими споживацькими властивостями, безпечної для здоров'я людей і призначеної для масового і лікувально-профілактичного вживання. Риба – є одним із продуктів харчування населення нашої країни. Завдяки своєму складу, риба широко використовується в повсякденному раціоні, а також в лікувально-профілактичному та дієтичному харчуванні. Актуальним є розробка низькокалорійних рибних виробів з високим вмістом нутрієнтів. Основною сировиною в нашому дослідженні визначено рибний фарш. В якості біологічно-активної добавки використовували гарбузове насіння (очищене). Хімічний склад гарбузового насіння наступний (% у перерахунку на суху речовину): волога 6,0-6,5; ліпіди - 34,1-38,0; білок 31,0-32,5; целюлоза 13,6-18,1; розчинні вуглеводи 9-10,4. Вміст олії в ядрі - 47,4 - 54,6%. Насіння гарбуза містить олію жирну (до 20 %), до складу якої входять кислоти лінолева, олеїнова, пальмітинова і стеаринова, фітостерин кукурбітол, речовини смолисті, кислоти органічні, вітаміни групи В, кислоту аскорбінову. Насіння гарбуза багаті білковими речовинами (глобулін, глютелін, альбумін), а також містять глікозид, сантонін.

В ході дослідження застосовували подрібнене насіння гарбуза . Дану добавку вносили до рибних модельних фаршів в кількості передбаченій експериментом – 2%, 4% та 8 % від рибної сировини. Також до фаршу в такій же кількості було внесено клітковину гарбуза.

Експериментальні дані показали покращення органолептичних властивостей готових виробів. Забарвлення зразків рибного фаршу з найменшою заміною його клітковиною та насінням практично не відрізнялося від контрольного. Збільшення кількості додаткової сировини підвищує інтенсивність забарвлення фаршу. При додаванні даної кількості рослинних компонентів у фаршевій системі не відчувається сторонній присмак та запах. Консистенція зразків з сухими речовинами стає більш жорсткіша та сухіша. При внесенні замочених рослинних речовин консистенція стає більш ніжною, соковитою. Отримані дані свідчать, що 2%-не використання клітковини та насіння гарбуза є оптимальною: виріб має золотаву кірочку, зберігає форму, має однорідну, соковиту консистенції, специфічний смак відсутній, колір готового фаршу відповідає нормам.

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