

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ОВОЧЕВО-ЯГІДНИХ ДОБАВОК

М'ясні інгредієнти, що використовуються у виробництві виробів з курячої січеної маси, часто являють собою субпродукти з низькими функціональними властивостями. Це призводить до різкого зниження вмісту функціонального білка для емульгування жиру в продуктах підвищеної жирності. У зв'язку з цим досить широко поширене використання рослинних і тваринних білків, харчових добавок (емульгаторів і стабілізаторів емульсій, фосфатів, підсилювачем смаку, стабілізаторів кольору), рослинних добавок [1]. Проблему застосування нетрадиційної рослинної сировини як харчової добавки вирішували вчені Г. Б. Рудавська, Н. В. Притульська, В. Н. Корзун та ін. [2]. У практиці виробництва м'ясних виробів поширеним стає використання різних овочів, фруктів, грибів, насіння, що уможливорює не тільки створення активних у біологічному відношенні амінокислотних комплексів, а й істотно впливає на органолептичні, структурно-механічні властивості готової продукції, процеси окиснювання та ферментації [3].

У роботі проведено дослідження встановлення залежності вологозв'язуючої здатності (ВЗЗ) курячого фаршу від виду і концентрації рослинних добавок з гарбуза, буряка, ківі, банану та полуниці по визначенню вологозв'язуючої здатності різних модельних зразків курячої пасти. Аналіз отриманих даних свідчить, що чим більше концентрація рослинної добавки, тим більше ВЗЗ, це пояснюється тим, що при збільшенні концентрації добавки до 50%, збільшується і вміст води яка присутня в рослинній сировині, тому і білкові структури м'яса зі збільшенням числа вільних гідрофільних груп викликають збільшення вологозв'язуючої здатності, і як наслідок, зв'язують більше води. Так, більше всього м'ясо зв'язує води при 20% добавок, і в порівнянні із стандартом дані більше на: 6,54 з гарбузом, 16,43 з буряком, 14,74 з ківі, 9,57 з бананом і 18,58 з полуницею. А при внесенні 50% рослинних добавок, фарш втрачає здатність зв'язувати велику кількість води і тому ВЗЗ знижується в порівнянні із внесенням 20% добавки.

Таким чином, на підставі проведених досліджень збільшення ВЗЗ паштетної курячої маси пояснюється збільшенням в ньому масової частки високомолекулярних речовин, джерелом яких є рослинна сировина.

### Література:

1. Коршунова Г. Ф. Використання рослинних добавок у технологіях продуктів здорового харчування / Г. Ф. Коршунова, С. К. Ільдирова, С. Е. Стіборовський // Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук. пр / Голов. Ред. О. О. Шубін; Донец. Нац. Ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – 2007. – Вип. 16. – С. 236 – 240.

2. Рудавська Г. Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення: монографія / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко, Н. В. Притульська. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 371 с.

3. Корзун В. Н. Гігієна харчування: навчальний посібник / В. Н. Корзун. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 236 с.