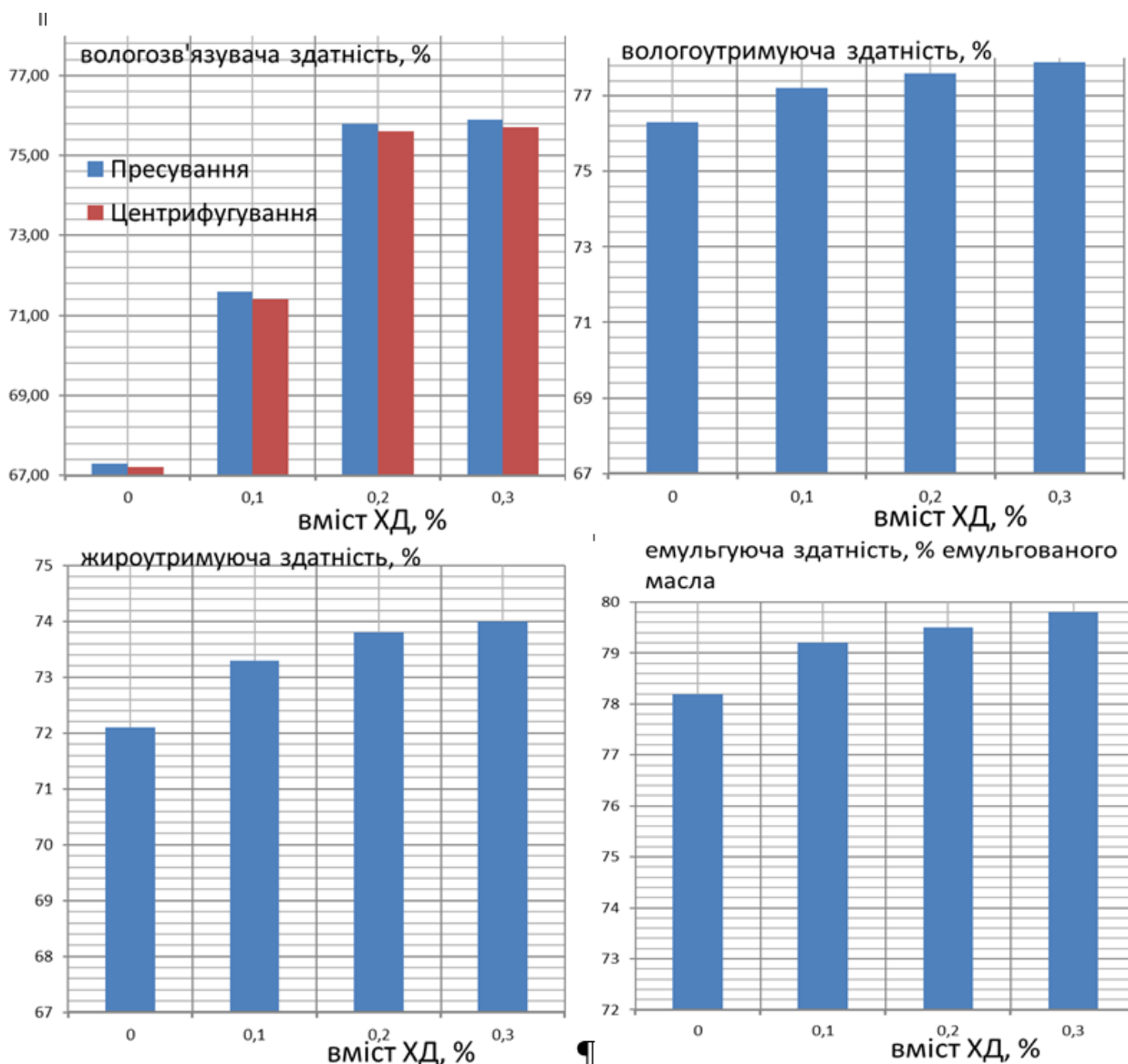


Замарасва А. О.
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ
ПАШТЕТІВ З ДОДАВАННЯМ КОМПЛЕКСНОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ

Застосування різних харчових добавок є пріоритетним напрямом поліпшення властивостей харчових продуктів. Морські водорості стали вже традиційною добавкою, яка поліпшує біологічну цінність продуктів харчування. В роботі пропонується використання комплексної харчової добавки, яка поєднує поживні властивості ламінарії з позитивним впливом залізовмісної добавки на основі Fe_2O_3 .

У якості показників, які визначають функціонально-технологічні властивості печінкового паштету було обрано: вологозв'язуюча здатність (ВЗЗ), вологоутримуюча здатність (ВУЗ), жирутримуюча здатність (ЖУЗ) та емульгуюча здатність (ЕЗ).



Вологозв'язуючу здатність визначали методами пресування і центрифугування сирого фаршу. Вологоутримуючу здатність визначали за об'ємом рідини, яка виділилася внаслідок термічної обробки. Для визначення жирутримуючої здатності використовували метод екстракції α -монобромнафталіном з подальшим встановленням концентрації жиру рефрактометричним методом. Емульгуючу здатність визначали за об'ємом олії, яка залишилася у складі емульсії після центрифугування.

У свіжовиготовлених паштетів спостерігається поступове зростання всіх функціонально-технологічних показників зі збільшенням кількості добавки у порівнянні з контрольним зразком: ВЗЗ збільшується на 12,6 - 12,8 % ВУЗ на 1,1% - 2,0%; ЖУЗ - на 1,2% - 2,6%; ЕЗ - на 1,3% - 2,0%; СЕ - на 1,4% - 2,1%.

Аналогічна динаміка змін цих показників зберігається і в зразках охолоджених паштетів через 24 години їх зберігання при $6^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, тільки у всіх випадках їх значення менше на 1,3% - 2,0% порівняно зі свіжовиготовленими м'ясними посіченими виробами.

Найкращий результат виходить при кількості добавки 0,2 мас.% - 0,3 мас.%.

Поверхнево-активні, сорбційні, комплексоутворюючі властивості наночастинок Fe_3O_4 каталітична активність, стійкість при тепловій обробці, біосумісність молекул Fe_3O_4 з багатьма білками зумовлюють емульгуючу, вологозв'язуючу, волого- і жирутримуючу здатності. Тому введення добавки до м'ясних паштетів з яловичини та печінки збільшує рівень вологозв'язуючий, волого-, жирутримуючий і емульгуючий здатності.

Робота підготовлена під керівництвом к.хім.н., доц. Александрова О.В.