

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



НАУКОВІ ПРАЦІ

ВПУСК

№

28

ТОМ 2

Одеса 2006

Пахта являється нежирним біологічно цінним білковим продуктом з невисокою енергетичною цінністю (33 – 36 ккал в 100 г продукту) і значительним вмістом фосфоліпідів. Молочні білки пахти в поєднанні з фосфоліпідами мають пеноутворюючі властивості, що обумовило вибір молочної основи полуфабрикату.

В якості кислотної основи використано МБК з пахти, отриманий шляхом термокислотної коагуляції. Цей продукт за органолептичними показателями нагадує обезжирений творог, але має вищу харчову цінність. МБК містить білків на 15...20 % більше, ніж обезжирений творог (за рахунок вмісту сироваточних білків).

Вибір структурообразувача обумовлено його властивостями, які не змінюються в широкому діапазоні температур, а саме: ксампан здатний утворювати стабільні емульсії, стабілізувати суспензії, надаючи їм необхідні реологічні властивості, утворювати гелі.

Технологічну схему виробництва МБП на основі пахти можна представити в наступному вигляді: прийомка і підготовка сировини → складання суміші → пастеризація суміші → охолодження → взбивання → порціонування → зберігання.

МБП на основі пахти призначений для використання як молочної основи в технологіях приготування взбитих творожних страв: суфле, пудингів, десертів, кремів.

Таким чином, розроблений МБП на основі пахти дозволить розширити асортимент солодких взбитих молочних страв з підвищеною харчовою і біологічною цінністю, скоротити трудомісткість процесу їх приготування, повністю використати харчовий потенціал молока.

ТЕХНОЛОГІЧНА ОЦІНКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ЯЛОВИЧНИНИ ПРІ ЗАСТОСУВАННІ МІКРОЕЛЕМЕНТНИХ ДОБАВОК

Кравців Р.Й., Паска М.З., Личук М.Г.

Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького, м. Львів

Однією з важливих проблем забезпечення населення раціональними харчуваннями в сучасних екологічних умовах є розробка технологій харчових продуктів з цілеспрямованою фізіологічною дією. Актуальність використання харчових продуктів з заданою біологічною активністю є загальноприйнятою умовою ефективного ролі харчування в попередженні порушень обміну речовин у людей та зниженні імунітету. У вирішенні цієї проблеми суттєве значення мають продукти, збагачені біологічно-активними речовинами.

При вивченні якості м'яса аналіз хімічного складу окремих м'язів дозволяє зробити висновки про енергетичну та біологічну цінність м'яса. З цією метою відібрано тканину найдовшого м'яза спини. У м'язовій тканині контрольних тварин вміст сухої речовини становив $23,52 \pm 0,18\%$, при внесенні цистеїну (II група) значення показника було вище, ніж у контролі на $0,39\%$ ($p > 0,5$), при внесенні неорганічних солей есенціальних елементів (I група) – на $0,77\%$ ($p < 0,01$). При внесенні неорганічних солей мікроелементів з цистеїном (III група) та цистеїнатів мікроелементів (IV група) приріст величини показника складав, відповідно, $1,21$ та $1,44\%$ ($p < 0,001$). Вміст жиру у контролі становив $2,31 \pm 0,17\%$. У дослідних групах (I, II, III та IV) встановлено приріст величини показника, відносно контролю, на $0,23$; $0,49$; $0,68$ ($p < 0,05$) та $0,71\%$, відповідно. Вміст золи у найдовшому м'язі спини бугайців контрольних груп в середньому $1,01\%$, у дослідних групах вміст золи у м'язовій тканині була вищою на $5,1\%$, порівняно з контролем. Калорійність м'яса у I групі була вищою на $2,8\%$; II – на $5,6\%$ ($p < 0,05$); III – на $8,0\%$ та у IV – на $9,2\%$ ($p < 0,01$).

Встановлено збільшення калорійності яловичини та покращення хімічного складу, зокрема, підвищення вмісту сухої речовини, жиру та золи. Найоптимальніші показники відмічено в яловичині, збагаченій цистеїнатами мікроелементів (4 група). Отже, м'ясо збагачене мінеральними добавками, які є у доступній біологічно активній формі (цистеїнати), характеризується високою харчовою цінністю та покращеними функціонально-технологічними властивостями.