

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ  
УКРАЇНИ

Харківська обласна державна адміністрація

Харківський державний університет харчування та торгівлі

**Актуальні проблеми розвитку  
харчових виробництв, ресторанного  
та готельного господарств і торгівлі**

Тези доповідей  
всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених і студентів

*У двох частинах*

*Частина 1*

25 квітня 2013 року

Харків  
ХДУХТ

## **РОЗРОБКА НОВИХ ВИДІВ ВАРЕНИХ КОВБАС ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН ЛЮПИНУ**

**Швед О.В., магістрант**

**Науковий керівник – канд. вет. наук, доц. Паска М.З.  
Львівський національний університет ветеринарної медицини  
та біотехнологій ім. С.З. Гжицького**

Особливості харчування населення в сучасних умовах вимагають постійного вдосконалення існуючих традиційних продуктів харчування. Зокрема у теперішній час переважаючими стають рафіновані продукти, спостерігається практична відсутність волокнистої рослинної їжі, яка містить багато речовин, у тому числі харчових волокон.

Харчові волокна це природні сорбенти. Основна структурна одиниця є целюлозою, яка у шлунково-кишковому тракті не розщеплюється і не засвоюється.

За розробленою теорією адекватного харчування академіком А.М. Уголевим продукти повинні містити не тільки повноцінні нутрієнти, але і баластні речовини, в тому числі харчові волокна, клітковину, геміцелюлозу і пектини.

Найбільш ефективний шлях покращення населення мікронутрієнтами це додаткове збагачення харчовими волокнами продуктів харчування, на прикладі варених ковбас, які є найбільш широкого споживання.

Метою даної роботи є розробка нових видів варених ковбас збагачених харчовими волокнами люпину.

З цією метою проведено порівняльний аналіз масових часток оболонок різних культур і встановлено, що у люпину білого масова частка оболонки 15%, люпину вузьколистого – 21%, соєвих бобів – 9%, гороху – 9%. Отже оболонка люпину є джерелом харчових волокон, які за вмістом поживних речовин не поступають навіть пшеничним висівкам.

Наступним етапом даної роботи є використання люпинового борошна у технології варених ковбас, розробка рецептури та проведення органолептичної оцінки готових ковбас із люпиновими харчовими волокнами. За контроль взяли варені ковбаски відповідно стандарту.

Отже, аналізуючі дані дегустаційної оцінки, можна зробити висновок, що дослідний зразок характеризувався покращеними органолептичними властивостями, зокрема, смаком, запахом, консистенцією. Це дозволяє проводити подальші дослідження.