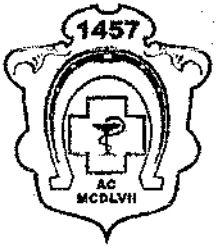
МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
імені С. З. ҐЖИЦЬКОГО



МАТЕРІАЛИ

студентської наукової конференції
факультету харчових технологій

(присвячена 550-річчю з часу заснування
Львівського національного університету
ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького)

Львів - 2008

проростання), при певній температурі води (+17 °С) і достатній кількості повітря, активізуються ензими зерна.

В пророслому зерні утворюється біля 50мг вітаміну С (на 100 г сухого зерна), який відсутній у непроростому зерні. При денному освітленні, синтез вітамінів прискорюється, водночас утворюється вітамін Д, який так необхідний у зимовий час, коли недостатньо сонця.

Найактивніше проростання зерна помітне при температурі 17°С. При нижчій температурі (+5 °С) і вищій (+35 °С) зерно не проростає, або цей процес дуже уповільнюється. Розсипати зерно для проростання треба тонким шаром (на блясі, емальованому чи скляному посуді), щоб був доступ повітря.

Пророслe зерно подрібнюють і випікають «хліб майбутнього», який забезпечить організм людини ширшим аспектом поживних речовин, у порівнянні з хлібом із непроростого зерна.

УДК 637.523:637.38

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ САРДЕЛЬОК ПРИ ВИКОРИСТАННІ МОЛОЧНО-СОЄВОГО СИРУ.

***Кобрин О.**, студентка 5 курсу ФХТ,*

***Паска М.З.**, кандидат ветеринарних наук, доцент*

Серед великої кількості нутрієнтів для забезпечення життя людини, особливе місце займає білок, який є структурною субстанцією клітин, тканин, органів, а також біологічно активних речовин - ферментів та деяких інших.

Поєднання в рецептурах комбінованих м'ясних продуктів соєвих та молочних білків приводить до покращення амінокислотного та мінерального складу готової продукції. Виходячи з хімічного складу вихідної сировини, можна припустити, що соєвий сир на знежиреному молоці, тобто так званий молочно-соєвий сир доцільно використовувати з метою підвищення вмісту білка і мінеральних елементів у нових ковбасних виробах.

Виходячи з наведеного, ми ставили перед собою мету: на прикладі сардельок вивчити можливість і доцільність використання нової для ковбасного виробництва, зокрема варених ковбас, сировини - молочно-соєвого сиру, розробити рецептури сардельок з максимальною їх кількістю, дослідити технологічні властивості готової продукції.

У наших дослідженнях для одержання сардельок молочних сиру використовували молочно-соєвий сир на знежиреному молоці приготовлений за відповідною технологією. У результаті досліджень було проведено порівняльну оцінку молочно-соєвого та молочного нежирного сиру, проведено розрахунок оптимальних рецептур з добавками вищезгаданих видів сиру для сардельок із заданим хімічним складом. Наступним завданням було визначення впливу різних кількостей вказаних добавок на органолептичні, структурно-механічні показники, харчову та біологічну цінність сардельок.

Визначивши за допомогою математичного моделювання оптимальну рецептуру сардельок, де кількість білкової добавки визначена від 4 до 7%, метою подальших дослідів було дослідження впливу різної кількості молочно-соєвого сиру замість частини свинини жирної на органолептичні, структурно-механічні властивості, харчову та біологічну цінність сардельок молочних.

Введення білкових компонентів до рецептури сардельок супроводжується зниженням механічної міцності продукту, про що свідчить зменшення напруги зрізу та сардельки характеризуються більш ніжною консистенцією.

Отже, результати органолептичної оцінки, структурно-механічних властивостей свідчать, що введення до рецептури сардельок молочного нежирного або молочно-соєвого сиру сприяють отриманню продукту високої харчової цінності.