

**УДК 613.21:796.01568**

**С. Ніколаєнко**

*аспірант кафедри технології м'ясних,  
рибних та морепродуктів*

**Л. Баль-Прилипка**

*д-р техн. наук, проф.,  
декан факультету харчових  
технологій та управління якістю  
сільськогосподарської продукції,  
Національний університет біоресурсів  
і природокористування України*

## **ОБҐРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТИВ У ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Принципи створення функціональних продуктів повинні охоплювати основні медико-біологічні й технологічні аспекти та враховувати основні дані сучасної науки про роль харчування та окремих харчових речовин у підтриманні здоров'я та життєдіяльності людини, про потреби організму в окремих харчових речовинах та енергії, реальну структуру харчування і фактичну забезпеченість вітамінами, макро- та мікроелементами населення України, а також ураховувати досвід із виробництва, використання та оцінювання ефективності продуктів функціонального харчування в Україні та за кордоном [1].

Успішне розв'язання цього завдання багато в чому залежить від організації відповідного харчування, зменшення хімічного та біологічного забруднення їжі. Тож створення спеціальних продуктів та дієтичних добавок, які б мали здатність підвищувати опірність організму до впливу різних чинників навколишнього середовища, є однією з актуальних проблем [1–3].

На основі сучасних досліджень був зроблений висновок про потребу розроблення концепції відповідного збалансованого лікувально-профілактичного харчування, яка передбачає нові підходи до роботи підприємств харчової промисловості та громадського

харчування і повинна забезпечувати максимум можливих профілактичних заходів для населення, яке проживає на забруднених територіях.

Для створення продуктів функціонального призначення обрано м'ясні вироби у тістовій оболонці (вареники), які користуються великим попитом у населення і займають значну частку у виробництві м'ясних кулінарних виробів.

Проте поєднання м'ясної сировини (печінка яловича) та рослинних компонентів (клітковина пшенична гідратована, білок соєвий гідратований, еламін гідратований) вимагає вивчення змін м'ясної системи в процесі виробництва. У зв'язку з цим, одним із завдань досліджень було дослідження функціонально-технологічних властивостей основної сировини та її компонентів, впливу допоміжних матеріалів і зовнішніх чинників на характер їхніх змін.

Хімічний склад рослинної сировини зумовлюють напрям і глибину змін функціонально-технологічних властивостей, що потребує наукового обґрунтування.

На основі проведених досліджень визначено раціональне співвідношення компонентів у складі м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці із використанням харчової добавки «Еламін» та створено низку рецептур [4].

Аналіз експериментальних даних свідчить про те, що «Еламін» містить повноцінний комплекс мікро- і макроелементів. Також підтверджено, що «Еламін» не тільки зберігає всі властивості морської капусти, а й перевершує її по засвоєнню організмом людини. Під час вживання морської капусти засвоюється лише на 5–15 % її поживних речовин, тоді як у разі використання «Еламіну» вони засвоюються на 90–95 % [2, 3].

Глибину і характер можливих змін вивчали на модельних системах фаршів на базі бланшованої яловичої печінки з внесенням досліджуваних добавок. Ураховуючи, що структура печінкових начинок істотно відрізняється від структури фаршів на основі нативної м'язової тканини, оскільки вона утворюється за допомогою частково денатурованої печінки, нами були вивчені окремо системи.

З урахуванням проведених досліджень розроблено технологію виробництва м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці («Вареники оздоровчі») [4]. Привабливість виробництва швидкозаморожених

напівфабрикатів полягає у зручності такої продукції як для споживачів, оскільки потребують мінімум часу для їх приготування, так і для виробників, тому що значно подовжується строк їх реалізації. При заморожуванні створюються несприятливі умови для розвитку мікроорганізмів і різко знижується швидкість біохімічних процесів, які відбуваються під впливом ферментів.

*Ключові слова:* напівфабрикати у тістовій оболонці, функціональні добавки.

### **Список використаних джерел**

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія: у 2-х ч. / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна та ін.; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – 4-те вид., переробл. та допов. – Харків : ХДУХТ, 2017. – ч. 1. – 962 с.
2. Використання еламіну в оздоровчому харчуванні : монографія / Л. В. Баль-Прилипко, Л. П. Деревянко, Б. І. Леонова, В. П. Назаров – Київ : Компринт, 2017. – 405 с.
3. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі : підручник / Л. В. Баль-Прилипко, Н. М. Слободянюк, Б. І. Леонова, Ю. П. Крижова – Вид. 2-ге, випр. та доп. – Київ : Компринт, 2016. – 423 с.
4. Вареники оздоровчі: ТУ У ТІ У 10.1–00493706–075:2019. – Київ : НУБіП Україна, 2019.