

Нечіпор С.В., доц., каф ХТЛПід, к.пед.н., Глущенко А.А., гр.ДТ-ПОХ21мг

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ЗАМІННИКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Харчова промисловість – це одна з найважливіших ланок економіки країни та організації забезпечення базових потреб суспільства. Останнім часом ми спостерігаємо погіршення харчового статусу громадян України, що пов'язано з неповноцінністю раціону та пошуком економічно вигідніших аналогових способів харчування. Дана ситуація визначає гостру потребу у виготовленні продуктів харчування нового покоління, які б мали підвищену харчову цінність та були конкурентоспроможними на економічному ринку.

Традиційно найбільш популярними у раціоні основної частини населення є м'ясні продукти, зокрема, м'ясні напівфабрикати. Це обумовлено високою енергетичною цінністю м'яса та вмістом білків, необхідних для відтворення більшості процесів в організмі людини, але при цьому відзначається низький вміст вітамінів та мінеральних речовин. Беручи це до уваги, можна зробити висновок про цілеспрямованість та дієвість засобів корекції харчового статусу громадян України шляхом оптимізації хімічного складу м'ясних напівфабрикатів. З всіх видів м'ясних напівфабрикатів частіше обирають натуральні напівфабрикати, які мають широкий асортимент та легкі у приготування. Прикладом є «Віденський шніцель».

Віденський шніцель – це великого розміру тонка відбивна з телятини, приготована у паніруванні з пшеничного борошна, льозону та панірувальних сухарів та підсмажена у свинячому жирі. Проаналізувавши склад страви та технологічні операції, можна зробити висновок, що проблемним елементом технології є її низька харчова цінність. Це зумовлено використанням пшеничного борошна, яке не збагачене вітамінами та мінералами, а також свинячого жиру, яке використовується у великій кількості для відтворення процесу смаження у фритюрі, та підвищує ризик утворення канцерогенів. З метою підвищення харчової цінності страви є перспективним використання рослинних заміників, а саме вівсяного борошна та кокосової олії, а також смаження у невеликій кількості жиру. Кокосова олія – рослинна олія, яку отримують з пальми кокосу. Продукт довго зберігається та не втрачає корисних властивостей та органолептичних показників при смаженні, що перешкоджає утворенню канцерогенів. Хімічний склад містить насичені жирні кислоти, багатий вітамінний та мінеральний склад. Вівсяне борошно – вид борошна, яке виготовляється з вівса. Продукт має у своєму хімічному складі всі необхідні людині амінокислоти, легкозасвоювані білки та вуглеводи, клітковину, вітаміни та мінеральні солі.

Використання зазначеної сировини є перспективним, тому що таким чином підвищується харчова цінність продукту, що сприяє покращенню харчового статусу громадян України.