

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКОПОДІБНОЇ МІСЦЕВОЇ СИРОВИНИ В РЕЦЕПТУРНОМУ СКЛАДІ МЛИНЦІВ З М'ЯСНИМ ФАРШЕМ

**Дзюндзя О.В., канд. техн. наук,
Трибух Ю.В., магістрант**
*ДВНЗ Херсонський державний аграрний університет,
м. Херсон*

Головною запорукою здоров'я людини є дотримання вимог здорового способу життя та правильне і збалансоване харчування. Аналізуючи попит на продукцію харчових підприємств, встановлено, що великої популярності набувають напівфабрикати різного ступеню готовності, серед яких значну частку займають заморожені борошняні кулінарні вироби (пельмені, вареники, млинці, бендерики тощо).

Тому, зважаючи на зріст попиту, підприємства харчової галузі повинні надати пропозицію, яка повинна не лише урізноманітнити асортимент, а й забезпечити повноцінне харчування.

Перспективним вважаємо розширення асортименту заморожених виробів за рахунок удосконалення рецептури млинцевих напівфабрикатів з м'ясним фаршем.

Мета роботи удосконалення технології приготування заморожених млинців з м'ясним фаршем функціонального призначення з використанням місцевої сировини, а саме порошоків з баклажанів та топінамбуру.

Відомо, що в якості фаршів для млинців використовують різноманітну сировину як рослинного так і тваринного походження. Однак відсоток споживання з м'ясними є найбільшим.

Недоліком млинцевих напівфабрикатів з м'ясними фаршами є незбалансований за біологічною цінністю склад продукту та значні фальсифікації викликані використанням неякісної м'ясовмісної сировини для зменшення собівартості продукту, або, в кращому випадку, додаються соєві компоненти.

Як наслідок, кількість м'яса становить менше 30 %. Недоліком даних рецептур є незбалансованість і невідповідність вимогам раціонального харчування.

З метою здешевлення і підвищення біологічної цінності пропонується використання порошкоподібної рослинної сировини.

Порошки з баклажанів – перспективна сировина, яка містить білки, вуглеводи, незначну кількість жирів, мінеральні речовини (P, Ca, K, Mg, Fe, Al), вітаміни групи B, дубильні речовини.

На сході баклажан входить до основних продуктів для щоденного раціону харчування.

Численними дослідженнями науковців всього світу підтверджено позитивний вплив біологічно-активних компонентів на обмінні процеси в організмі.

Ще однією перспективною сировиною є порошок з коренеплодів топінамбура, який характеризується багатим на біологічно активні речовини хімічним складом. Топінамбур рекомендовано вживати при цукровому діабеті, він має імуномодельючі і підтвердженні радіопротекторні властивості.

Зважаючи на позитивний вплив на організм і дешевизну сировини, розроблено рецептуру млинців з м'ясним фаршем з додаванням до її складу порошоків з баклажанів та топінамбуру.

Враховуючи специфічний присмак порошок топінамбуру додавали до тіста на стадії замісу.

Встановлено, що оптимальною є кількість 2 %.

Порошок з баклажану має характерний, виражений колір та присмак. Тому додавати до складу оболонки немає сенсу, виріб має непривабливий колір.

При додаванні до фаршу в кількості 10 % вироби мали гарний, пікантний смак.

Встановлено, що вміст білків у розроблених виробках зменшився на 30 %, жирів – на 48,6 %, а вміст вуглеводів збільшився на 8,12 %, за рахунок цього енергетична цінність знизилась на 32 % порівняно з контролем. Позитивним є збільшення вмісту натрію – на 134 %, кальцію – на 72 %, заліза – на 16,68 % , кобальту –16,22 % порівняно з контролем. Співвідношення у контролі становить Б:Ж:В = 1:1,3:1,2, а у досліді 1:1:1,8 , що відповідає вимогам збалансованого харчування.

Проведенні дослідження структурно-механічних властивостей підтвердили доцільність внесення даної кількості порошоків, що забезпечує не лише гарний зовнішній вигляд і консистенцію, а й покращену біологічну цінність.