

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МУКИ ИЗ ЖМЫХА ЛЬНЯНОГО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПАШТЕТОВ

Мацкевич А.Н., Плавникова В.О., Тимофеева А.П.
Научные руководители – Болашенко Т.Н., к.т.н., доцент,
Кучерова Е.Н., старший преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

В Республике Беларусь жмых льняной является вторичным сырьем от производства льняного масла. В состав жмыха льняного входит в среднем до 36 % белка, содержащего все незаменимые аминокислоты. Также жмых льняной содержит жиры, которые характеризуются наличием (до 55 %) полиненасыщенной α -линоленовой кислоты – незаменимой жирной кислоты в рационе человека. Наличие в составе жмыха льняного грубых волокон также расширяет возможности их применения в рецептурах функциональных продуктов питания.

В работе исследовали возможность использования жмыха льняного для производства паштетов. Для исследований была взята стандартная рецептура паштета «Лакомый край» из мяса птицы согласно РЦ ВУ 191368238.1093-2017 ТУ ВУ 191368238.021-2016.

Для исследований жмых льняной добавляли в количестве 10 % взамен мяса механической обвалки. При составлении рецептуры не использовались комплексные пищевые добавки, а в качестве специи использовали только перец черный молотый. Одновременно готовили контрольный образец без добавления муки из жмыха льняного. Полученную паштетную массу выкладывали в формы, подвергали тепловой обработке в пароконвектомате. Готовые изделия характеризовали по органолептическим показателям качества.

Исходя из результатов исследований, паштет с добавлением муки из жмыха льняного отличался от контрольного образца приятным ароматом и вкусом жареного ореха, но темным цветом. При этом выход готовых изделий с мукой из жмыха льняного был больше, чем контрольного.

Т.о., показано, что использование муки из жмыха льняного в производстве паштетов целесообразно.