

РАЗРАБОТКА МЯСНОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПАШТЕТА С РАСТИТЕЛЬНОЙ КОМПОЗИЦИЕЙ

Кулагина Л.Ю.

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор, Березнева Т.В., к.т.н., доцент
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Мясные паштеты представляют собой калорийные гомогенизированные продукты с преимущественным содержанием мяса. Они пользуются большим спросом у населения и считаются деликатесным продуктом. Одним из перспективных направлений расширения их ассортимента является производство функциональных мясных паштетов.

В работе была поставлена цель: разработать мясной паштет с растительной композицией (семена льна, имеющего высокую биологическую ценность и разработанного ранее картофельного полуфабриката с высокими желирующими свойствами).

Способ подготовки семян льна был выбран на основании сравнения органолептических характеристик готовых изделий с тонко измельченным семенем в сухом и в замоченном виде и данных исследования их технологических свойств. Установлено, что подготовку составляющих растительной композиции для мясного паштета – льняных семян необходимо осуществлять путем их тонкого измельчения и введения в рецептуру в сухом виде.

Результаты исследований по определению оптимального количества растительной композиции в составе модельных фаршей, свидетельствуют о том, что введение растительной композиции (семена льна и картофельный полуфабрикат) оказывает положительное влияние на показатели качества модельных фаршей, а также происходит увеличение влагосвязывающей способности модельных фаршей. Введение в состав модельного фарша композиции в количестве 25% увеличивает содержание влаги всего на 1,8%, при этом возрастает содержание связанной влаги (на 11,4% к массе образца и на 15,5% к общей влаге) и прочносвязанной влаги - на 0,55 г/г сухого вещества по сравнению с контрольным образцом, выход увеличивается на 18,2%.

Дальнейшее увеличение содержания данной растительной композиции в составе модельных фаршей приводит к снижению водосвязывающей способности мясорастительного фарша и выхода готовых изделий.

Данные проведенного органолептического анализа свидетельствуют о том, что введение в состав модельного фарша растительной композиции свыше 23% оказывает негативное влияние на органолептические показатели мясных паштетов, так как их консистенция уплотняется, и изделия приобретают привкус семян льна и более темный цвет.

В виду того, что при разработке мясных продуктов органолептические показатели являются преобладающими, оптимальным содержанием растительной композиции в составе модельного фарша для производства мясных паштетов принято 23%. При данной концентрации растительной композиции органолептические свойства готового продукта, а также и его физико-химические показатели соответствуют требованиям, предъявляемым к готовым мясным паштетам. Готовый мясной продукт имеет приятный вкус, запах и цвет, нежную, однородную, без признаков зернистости, мажущую консистенцию.

Исследование структурно - механических свойств подтвердило, что контрольному образцу соответствует мясо - растительный фарш с содержанием 23 % растительной композиции. Улучшение структуры и увеличение выхода продукта можно объяснить уникальной способностью картофельной клетчатки и крахмала, а также пектиновых веществ семян льна связывать воду и жир.

Таким образом, разработанная растительная композиция обеспечивает: повышение влагосвязывающей способности мясных фаршевых систем; увеличение выхода готовой продукции, снижение ее себестоимости; повышение биологической ценности готовой продукции и возможность ее применение в профилактическом питании.

Разработанный нами мясной паштет с растительной композицией может быть рекомендован в качестве функционального продукта в профилактическом питании человека.