



поводжують термін зберігання м'ясних напівфабрикатів, поліпшують їх смак, роблять їх більш соковитими та пом'якшують жорсткі волокна м'яса..

Литература:

1. Пасічний В.М. Перспективні напрямки виробництва м'ясних та м'ясо-рослинних напівфабрикатів / В.М. Пасічний // Мясное Дело. – 2009. - № 8. С. 15 – 19.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник / А.С. Булдаков. СПб: Изд-во «Vt», 1996. – 240 с.
3. Панченко С.В. Маринады для мяса фирмы «Могунция» / С.В. Панченко // Мясное Дело. – № 1.
4. <http://www.avo.de/>

Стаття відправлена: 11.06.2017 р.

© Штонда О.А., Тканка М.О.

ЦИТ: ua217-099

DOI: 10.21893/2415-7538.2017-06-2-099

УДК 637.5'692:613.22

Тищенко Л.М., Тканка С.М.

М'ЯСНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ

*Національний університет біоресурсів і природокористування України,
Київ, вул. Героїв Оборони 15, 03041*

Tishchenko L.M., Tkanka S.M.

MEAT PRODUCTS FOR SCHOOL CHILDREN

*National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine,
Kyiv, Heroyiv Oborony st., 15, 03041*

Анотація. Для розширення асортименту харчування дітей шкільного віку розроблено технологію виготовлення нового продукту манти з м'ясом кролика. Обґрунтовано корисність вживання м'яса кролика і курятини як дієтичного і водночас смачного продукту, режими приготування і терміни зберігання мантив.

Ключові слова: курятина, напівфабрикати, кролятина, манти.

Abstract. Tried to expand the range of baby food. The question of the usefulness Manta use of rabbit meat and chicken as a dietary product while tasty, modes of preparation and shelf life of the product.

Key words: chicken, prepared food, poultry, rabbit, dumplings.

Вступ. Сьогодні проблема якісного харчування дітей постала в усіх країнах світу. Її аспекти розглядаються на міжнародних форумах, конференціях. В Україні гострота цієї проблеми полягає не лише у виробництві якісного дитячого харчування, але і в його кількості і різноманітності. На сьогодні потреба у продуктах для дітей задовольняється тільки на 15-20 відсотків. Національних стандартів, які б відповідали світовим, щодо якості таких продуктів взагалі не існує. Близько 85 відсотків продуктів дитячого харчування – імпорتنі. Придбати їх може дозволити собі лише кожна десята



українська родина. Тому розробка нового продукту для дитячого харчування є актуальна.

Огляд літератури. Взагалі в Україні дитяче харчування представлено в овочево-фруктовому сегменті для дітей перших 3–х років життя, також є молочна продукція. М'ясна вітчизняна продукція не представлена на нашому ринку, а тим паче для дітей шкільного віку.

Не завжди продукти дитячого харчування є безпечними, виявляються випадки наявності: ароматизаторів, барвників, консервантів та інших харчових добавок, які є шкідливими. Їх близько 25, але окремі дитячі організми негативно реагують на них, що може призвести до проблем зі здоров'ям.

Об'єкт дослідження – м'ясо кролів, курки, фаршеві системи, манти.

Предмет дослідження – технологія мантив з м'ясом кролів і курки.

В роботі нами запропонована технологія мантив з м'ясом кролика і курки для дитячого харчування. Задля виконання поставлених цілей у роботі застосовувалися фізико-хімічні, органолептичні та структурно-механічні методи досліджень м'ясної сировини та готових виробів. Дослідження проводилися за типовими і загальноприйнятими методиками, а саме: вміст вологи – висушування зразка до постійної маси при температурі 105°C згідно з ГОСТ 4288-76; вміст білку – визначенням загального азоту за методом К'ельдаля; вміст жиру – екстракційно-ваговим методом в апараті Сокслета; вміст золи – методом озолення; величину рН – за допомогою рН-метра потенціометричним методом.

Дегустаційно-органолептичні дослідження готових виробів проводили за чинною п'ятибальною шкалою по ГОСТ 9959-91. При оцінці органолептичних показників сировини були використані основні показники якості: зовнішній вигляд, консистенцію, колір, запах (аромат), соковитість, смак.

Манти є однією з найпопулярніших страв у народів Центральної Азії, Пакистану і Туреччини, особливістю якої є приготування на пару. Істотною відмінністю є те, що фарш для мантив не пропускають через м'ясорубку, а обов'язково рубають або ножем, або сокирою.

Кролятина відноситься до білого м'яса. Є повноцінним джерелом білка, мінеральних речовин і вітамінів. Кількості білка в ній більше ніж у баранині, яловичині, свинині, телятині [1]. М'ясо кролика – прекрасний дієтичний продукт, який засвоюється на 90%, містить 20-23% білку, лише 5-10% жиру, 72% вологи, має рН=5,6 [2]. Також воно містить залізо, вітаміни групи В, солі калію, фосфору, магнію та інші. Фізико-хімічний склад м'яса кролика представлений в таблиці 1.

Таблиця 1

Фізико-хімічний склад найдовшого м'язу спини та внутрішнього жиру кролів

Показники	Найдовший м'яз спини	Внутрішній жир
Волога	71,0	6,0
Жир	4,0	93,4
Білок	23,7	-



Зола	1,3	0,25
Кислотне число, (мгКОН/г)	-	1,06
Перекисне число,(ммоль)	-	0,59

У білку м'яса кролика виявлені 19 амінокислот, включаючи всі незамінні. Цінним є те, що теплова обробка не змінює якісного складу амінокислот м'яса, а впливає тільки на їх кількість. Найбільше в кролятині міститься незамінної амінокислоти лізину - 10,43%, метіоніну і триптофану - відповідно 2,37 і 1,55%.

М'ясо птиці - цінний продукт харчування. Воно містить повноцінні білки, всі незамінні амінокислоти, жир, макро і мікроелементи, вітаміни. Більше 85 % білкових речовин м'язової тканини птиці відноситься до повноцінних білків. Калорійність вареної курки складає всього лише 204 кілокалорії на 100 г м'ясного продукту. Вміст білків – 20,8 г, жирів – 8,8г. мінеральні речовини [3]. Для того, що б обрати, яку частину курятини нам використовувати, ми провели порівняльну характеристику харчової цінності курячого м'яса, яка представлена у таблиці 2. За даними USDA Nutrient Database в 100 г сирого білого м'яза курки міститься: **вітаміни**: А (ретинол) - 8 мкг, В1 (тіамін) - 0,068 мг, В2 (рибофлавін) - 0,092 мг, ніацин (вітамін В3 або РР) - 10,604 мг, В5 (пантотенова кислота) - 0,822 мг, В6 (піридоксин) - 0.54 мг, фолієва кислота (вітамін В9) - 4 мкг, В12 (ціанокобаламін) - 0,38 мкг, Е (токоферол) - 0,22 мг, холін (вітамін В4) - 65 мг, К (филлохинон) - 2,4 мкг .

Таблиця 2

Порівняльна характеристика харчової цінності частин курячого м'яса

Хімічний склад	Грудка	Стегно	Окорок
Харчова цінність			
Білки	23,6 г	17,27 г	21,3 г
Жири	1,9 г	15,25 г	11 г
Вуглеводи	0,4 г	-	0,1 г
Холестерин	-	84 мг	-
Енергетична цінність, ккал	113	211	184,6

Макроелементи: калій - 239 мг, кальцій - 12 мг, магній - 27 мг, натрій - 68 м, фосфор - 187 мг; **мікроелементи:** залізо - 0,73 мг, марганець - 18 мкг, мідь - 40 мкг, цинк - 0,97 мг [7].

Проаналізувавши отримані результати, було вирішено, що у даній роботі буде використовуватись грудка, оскільки вона найбільше збагачена білками і вуглеводами.

В таблиці 3 представлені дослідження запропонованих фаршевих систем. Контролем слугував зразок, до складу якого входило лише м'ясо кролика, вершкове масло, цибуля, сіль та спеції. В дослідних зразках м'ясна частина відповідно була замінена на 10, 20 та 30% курячого м'яса.



Таблиця 3

Хіміко-технологічні показники дослідних зразків фаршевих систем

Показник, %	Контроль	10%	20%	30%
pH	5,35	5,42	5,44	5,55
Пенетрація				
Пластичність, см ² *(г/кг)	12,10±0,12	12,30±0,12	12,70±0,12	13,10±0,12
Вміст вологи	50,5±2,5	50,1±2,5	49,2±2,3	48,6±2,6
ВЗЗ _а , % до маси	76,1±0,55	77,4±0,57	78,3±0,53	79,2±0,55

Висновки. Виконана спроба для розширення асортименту дитячого харчування. Розглянуто питання щодо корисності вживання мантів з м'яса кролика і курятини як дієтичного і водночас смачного продукту.

Література:

1. Плотніков В.Г., Фірсова Н.М.. Розведення, годівля і утримання кроликів. М. 1989. [За ред. М.М. Клименка. — К.: Вища освіта, 2006. — 640 с.

2. Гончар О. Перспективи розвитку кролівництва в Україні //Тваринництво України. – 2011. – №. 6. – С. 2-6.

Науковий керівник: к.т.н., доцент, Тищенко Л.М.

Стаття відправлена: 11.06.2017 р.

© Тищенко Л.М., Тканка С.М.

ЦИТ: ua217-102

DOI: 10.21893/2415-7538.2017-06-2-102

Яцура І.Б

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ САЛАТІВ ЗБАГАЧЕНИХ ЙОДОМ(ЕЛАМІНОМ)

Yatsura I.B

TECHNOLOGY SALADS ENRICHED WITH IODINE (ELAMINOM)

Анотація. У статті розглядається можливість використання меламіну у приготуванні салатів. Досліджено хімічний склад еламіну. Обґрунтовано доцільність введення аламіну до складу салатних заправок.

Ключові слова: еламін, йод, збагачення організмом.

Abstract. The article deals with the possibility of using melamine in salads. The chemical composition elaminu. The expediency of the introduction alaminu salad dressings.

Keywords: elamin, iodine, enriching body.

Вступ Здорове харчування – це основа здоров'я людини. Їжа, яку ми вживаємо є джерелом енергії, яку організм витрачає у процесі своєї життєдіяльності. Саме вона дозволяє нашим клітинам і тканинам оновлюватися. І чим більш здорове харчування ви собі забезпечуєте, тим швидше оновлюється ваш організм і тим він стає молодшим. Здорове харчування – це здорове життя і молодість. Ось чому воно є таким важливим для кожної людини.