**Штонда Оксана Анатоліївна. Розробка технології ковбасних виробів з використаням гороху: дис... канд. техн. наук: 05.18.04 / Національний ун-т харчових технологій. - К., 2004.**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | **Штонда О.А. “Розробка технології ковбасних виробів з використанням гороху” – Рукопис.**  Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – технологія м’ясних, молочних та рибних продуктів. – Національний університет харчових технологій, Київ, 2004.  Дисертаційна робота присвячена питанням наукового обґрунтування та розробці технології виробництва добавок рослинного походження та комбінованих м’ясопродуктів, до складу яких вони входять. На основі вивчення складу гороху, розроблена технологія виробництва горохового білкового концентрату та горохової білкової пасти, яка дозволяє отримати безпечні харчові продукти.  Встановлені залежності якісних показників варених ковбас заданого хімічного складу від внесення в рецептуру ковбаси горохової білкової пасти.  Розроблена та затверджена нормативна документація та патентне супроводження на горохову білкову пасту та комбіновані варені ковбаси. | |
| |  | | --- | | 1. Теоретично обґрунтована та експериментально доведена можливість видалення токсичних компонентів з гороху за допомогою етанольної екстракції. 2. Розроблено технологію ГБК, з урахуванням видалення з гороху токсичних речовин таких як рафіноза, стахіоза, інгібітори протеаз. 3. Встановленні раціональні режими основних етапів технологічного процесу отримання ГБП, які дозволили отримати продукт, звільнений від антихарчових компонентів, багатий білками, вуглеводами та мінеральними речовинами. Проведена оцінка хімічного складу, харчової цінності, мікробіологічних показників ГБК і ГБП. 4. Досліджено функціональні властивості ГБК і ГБП. Встановлено, що ГБК і ГБП мають високу водоутримуючу і жироутримуючу здатність відповідно 484%, 57,72% та 484,78%, 21,7%. 5. На підставі проведених досліджень обґрунтовано доцільність використання ГБП у виробництві м’ясних продуктів шляхом заміни основної сировини на ГБП. За допомогою ЕОМ здійснено моделювання і оптимізація рецептур ковбасних виробів з урахуванням даних амінокислотного складу ГБП і м’ясної сировини. 6. На підставі дегустаційних оцінок ковбасних виробів встановлено доцільність заміни 12,5 і 15% м’ясної сировини ГБП. Збільшення у виробах кількості ГБП понад 20% погіршує органолептичні показники дослідних зразків. 7. Показано, що введення ГБП в рецептуру ковбасних виробів замість яловичини в кількості до 15% сприяє покращенню скору незамінних амінокислот, перетравності “in vitro”, відносній біологічній цінності, в порівнянні з контрольним зразком виготовленим повністю з м’ясної сировини. 8. Встановлено, що за даними мікробіологічних показників ковбасних виробів виготовлених у поліамідній оболонці, термін зберігання при температурі +4+60С не відрізняється від терміну зберігання традиційних варених ковбас і становить 10 діб. 9. Науково обґрунтовано і розроблено рецептури комбінованих варених ковбас з використанням ГБП. Розроблено і затверджено нормативно-технічну документацію на виробництво пасти горохової: ТУ У 15.1-0270938.026-2002 і нові види варених ковбас: ТУ У 15.1-0270938.027-2002. Отримано деклараційні патенти України на винахід: № 40243А “Спосіб виробництва харчової добавки з гороху” 16.07.2001. Бюл. № 6, патент №50615А “Композиція ковбаси вареної” від 15.10.2002 р. Бюл. №10, патент №55754 “Спосіб виробництва харчової добавки з рослинно-бобової сировини” 15.04.2003 р. Бюл. №4.   10. Технологія вищезгаданих комбінованих виробів пройшли випробування в дослідно-виробничих умовах на Єнакієвському м’ясокомбінаті (ЗАТ “Юнкерс”) та “Фабрика кулінарії” м. Київ.  У 2003 році розрахунковий економічний ефект від впровадження горохової пасти при виробництві варених ковбас склав при заміні основної сировини на 10% -941,5, 12,5% - 1177,1, 15% - 1412,4 грн. на тону продукції. | |