**Авдєєва Леся Юріївна. Вдосконалення технології комбінованих м'ясних продуктів з використанням рослинних білків: дисертація канд. техн. наук: 05.18.04 / Національний ун-т харчових технологій. - К., 2003**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Авдєєва Л.Ю.Вдосконалення технології комбінованих м’ясних продуктів з використанням рослинних білків. – Рукопис.  Дисертація на здобуття наукового ступеню кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04. - технологія м’ясних, молочних і рибних продуктів. – Національний університет харчових технологій, Київ, 2002 р.  Дисертацію присвячено створенню і науковому обгрунтуванню технології повноцінних комбінованих м’ясних продуктів з використанням продукту переробки сої. Встановлено перспективність використання нового гідратованого продукту - соєвої пасти при виробництві комбінованих м’ясних виробів. Визначено, що при збереженні вискої харчової і біологічної цінністі нових комбінованих виробів, при порівнянні з традиційними, знижується їх собівартість. Розроблені технології апробовані і впроваджені на підприємствах м.Києва. | |
| |  | | --- | | 1. На підставі проведеного аналізу існуючих технологій переробки сої та обладнання для одержання пастоподібних харчових продуктів, із врахуванням особливостей структури, складу сої та досліджень вмісту антипоживних речовин, була розроблена технологія соєвої пасти – нефракціонованого гідратованого соєвого продукту.  2. В результаті проведених досліджень встановлений хімічний склад соєвої пасти. Висока харчова і біологічна цінність соєвої пасти обумовлені високим вмістом білку із вмістом всіх незамінних амінокислот в достатній кількості (крім метіонін+цистін); великою кількістю ліпідів зі значним вмістом поліненасичених жирних кислот; наявністю багатого мінерального складу, таких речовин, як кальцій, калій, магній, фосфор; вітамінів - В1, В2, В6, РР, Е та харчових волокон.  3. Досліджені функціонально-технологічні і структурно-механічні показники, в результаті яких встановлено перспективність і доцільність використання нового гідратованого продукту - соєвої пасти при виробництві харчових продуктів, в т.ч. для виробництва комбінованих м’ясних виробів, для покращення таких органолептичних показників, як консистенція, соковитість, ніжність, знизити втрати при термообробці і т.д.  4. Розроблена і затверджена нормативно-технічна документація на виробництво соєвої пасти: ТУ У 88.066.007-98 “Паста соєва”. Розроблена технологія виробництва соєвої пасти впроваджена в міні-цеху виробництва лікувально-профілактичного харчування на соєвій основі на базі молочної кухні при ДКЛ №9 Подільського району м. Києва. Потужність виробництва 800 кг соєвої пасти за зміну.  5. На прикладі модельних комбінованих м’ясо-рослинних фаршів з використанням соєвої пасти і яловичини жилованої 1 сорту, в результаті проведених сенсорних випробувань та досліджень складу, харчової та біологічної цінності, функціонально-технологічних і структурно-механічних показників досліджений вплив соєвої пасти на якість м’ясних виробів. Був визначений допустимий рівень вмісту нового виду сировини в комбінованих м’ясних виробах. Зроблений висновок, що для отримання комбінованих виробів високої якості доцільно використання запропонованого соєвого продукту в кількості, що не перевищує 30% від загальної кількості сировини.  6. На основі оптимізації технологічних параметрів показників якості соєвої пасти і комбінованих модельних м’ясо-рослинних фаршів з її використанням науково обґрунтована рецептура і технологія виробництва комбінованих подрібнених м’ясо-рослинних напівфабрикатів і паштетів. Встановлено високу харчову та біологічну цінність розроблених м’ясо-рослинних напівфабрикатів і паштетів з використанням соєвої пасти.  7. На нові види комбінованих м’ясо-рослинних подрібнених напівфабрикатів і паштетів розроблена і затверджена нормативно-технічна документація: ТУ У 88.066.010 - 99 «Напівфабрикати м’ясні подрібнені з рослинним білком. «Котлети «Подільські»; ТУ У 88.066.011– 99 «Паштет “Ніжний” з печінкою та рослинним білком»; ТУ У 88.066.016 – 2000 «Напівфабрикати м’ясо-рослинні подрібнені».  8. Технологія виробництва комбінованих м’ясо-рослинних напівфабрикатів і паштетів з використанням соєвої пасти була апробована і впроваджена на підприємствах м.Києва.  9. В результаті клінічних досліджень, які проводилися з метою визначення лікувально-профілактичної ефективності вживання нових видів виробів, був встановлений позитивний вплив нових видів комбінованих м’ясо-рослинних виробів з соєвою пастою на процеси білкового і енергетичного обміну речовин. Отримані дані дозволили рекомендувати дієти збагачені соєвою пастою, як лікувальний фактор харчування хворих з хронічними захворюваннями шлунково-кишкового тракту.  10. Економічна ефективність від впровадження соєвої пасти в комбінованих виробах складає 10%. | |