

**РАЗРАБОТКА МЯСНОГО ПАШТЕТА С РАСТИТЕЛЬНОЙ КОМПОЗИЦИЕЙ**

**Василенко З.В., Березнева Т.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Мясные паштеты представляют собой колбасные изделия из термически обработанного сырья. Одним из перспективных направлений расширения их ассортимента является производство функциональных мясных паштетов.

В работе ставилась цель: разработать мясной паштет с растительной композицией (крапивы, имеющей высокую биологическую ценность, и разработанного ранее картофельного полуфабриката с высокими желирующими свойствами).

Способ подготовки высушенной крапивы был выбран на основании сравнения органолептических характеристик готовых изделий с тонко измельченным растением в сухом и в предварительно замоченном виде и данных исследования их технологических свойств. Установлено, что подготовку составляющей растительной композиции для мясного паштета – крапивы необходимо осуществлять путем ее тонкого измельчения и введения в рецептуру в сухом виде.

Результаты исследований по определению оптимального количества растительной композиции в составе модельных фаршей, свидетельствовали о том, что введение растительной композиции (крапивы и картофельный полуфабрикат) оказывает положительное влияние на показатели качества модельных фаршей, при этом происходит увеличение влагосвязывающей способности модельных фаршей. При введении в состав модельного фарша композиции в количестве 25% - содержание влаги увеличивается всего на 2,3%, в то же время как, содержание связанной влаги возрастает на 11,4% к массе образца и на 14,1 % к общей влаге, выход изделия при этом увеличивается на 18,2 %.

Данные проведенного органолептического анализа свидетельствовали о том, что введение в состав модельного фарша растительной композиции свыше 23% оказывали негативное влияние на органолептические показатели мясных паштетов, так как их консистенция уплотнялась, и изделия приобретали привкус крапивы 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 было принято 23%. При данной концентрации растительной композиции органолептические свойства готового продукта, а также и его физико-химические показатели соответствовали требованиям, предъявляемым к готовым мясным паштетам.

На основании проведенных исследований, установлено, что 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 (крапива – картофельный полуфабрикат) может быть рекомендован в качестве функционального продукта в профилактическом питании населения.