

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ

Шматкова Н.В., Панцакова М.И.

Научные руководители – Стефаненко Н.В., к.т.н., доцент,

Андреева И.И., к.т.н., доцент

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Современные тенденции совершенствования структуры питания населения ориентированы на разработку продуктов сложного сырьевого состава, сбалансированных по пищевой и биологической ценности. К таким продуктам можно отнести мясные и мясорастительные паштеты. В рецептуре паштетов традиционно используется широкий набор ингредиентов, что предопределяет вариабильность органолептических характеристик и других показателей качества паштетов.

Целью исследований являлось изучение возможности использования при производстве паштетов взамен ароматизаторов и консервантов синтетического происхождения пряно-ароматического растительного сырья, в частности травы эстрагона.

Эстрагон или полынь эстрагонная (лат. *Artemisia dracunculus*) характеризуется высоким содержанием эфирного масла (до 0,8%), аскорбиновой кислоты (до 190 мг%); каротина (15 мг%). Эфирное масло эстрагона имеет приятный запах и содержит до 65% сабинена, 10% мирцена и другие вещества. Такой химический состав эстрагона предопределяет доказанную многими исследователями высокую антиоксидантную активность его экстрактов. Также имеются рекомендации использования эстрагона для профилактики и лечения экзависимых заболеваний в качестве общеукрепляющего средства для всех регионов.

При проведении исследований в качестве базовой была принята рецептура паштета мясного «Столовый» по РЦ ВУ 190227867.775-2010, в которой предусмотрена высокая доля побочных продуктов убоя, в частности шкурки свиной – 25%, желудков свиных – 20% от рецептурного состава. Для создания характерных вкуса и аромата в рецептуре присутствует пищевая добавка «Гамма К».

Нами была изучена возможность замены пищевой добавки «Гамма К» традиционными ингредиентами, в частности, были использованы сахар-песок, перец черный, перец душистый, трава эстрагона.

Показатели качества экспериментальных образцов (органолептические характеристики, выход, допустимый срок годности), доказали целесообразность использования эстрагона в рецептуре паштетов. Экспериментальные образцы отличались облагороженным вкусом и имели увеличенный (по сравнению с контрольным образцом) срок годности, что доказывает высокую антиоксидантную активность эстрагона.

На основании результатов исследований разработаны технология и рецептура мясного паштета с использованием травы эстрагона.