

М'ясопродукти підвищеної біологічної цінності

Галенко Олег Липка Христина, Деркач Анна

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. На сьогоднішній день особливу увагу необхідно надавати харчуванню військових, працівників міліції та рятувальників. Для людей цих професій створюють окремі раціони. Під час тривалої підвищеної небезпеки (надзвичайний стан, військові дії, природні катастрофи) стає потреба щодо отримання максимальної кількості енергії за одноразове приймання їжі. Таке харчування реалізується за допомогою сухих пайків, субкалорійних раціонів, «раціонів виживання» [2].

Матеріали та методи досліджень На кафедрі технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ запатентовано ряд нових продуктів з підвищеним вмістом білку, які рекомендовані для використання при розробленні раціонів для харчування військовослужбовців. Однією з таких розробок є «Закуска білоквісна «Ситна»» (патент України на корисну модель №109345)..

Результати і обговорення. Актуальність роботи полягала в обмеженому ряді продуктів які використовуються при організації харчування військовослужбовців, що змушені тривалий час діяти в умовах стресових навантажень, в умовах бойових дій, адже необхідно враховувати особливості протеїнового обміну організму людини в такому стані і до раціону включати продукти з підвищеним вмістом білку, подовженим терміном зберігання та зручною упаковкою. Крім того аналіз кількісної та якісної повноцінності харчування військовослужбовців свідчить про незбалансованість вмісту поживних речовин, значний дефіцит харчових волокон, недостатнє надходження більшості мікронутрієнтів, потреба в яких суттєво зростає в умовах підвищених психоемоційних та фізичних навантажень на організм [1].

Основним завданням нашої розробки було створення білоквісного продукту – закуски для харчування людей, що знаходяться в екстремальних умовах, зокрема військовослужбовців. Шляхом зміни складу компонентів та співвідношення між ними, забезпечено підвищення органолептичних властивостей продукту та, що найголовніше, терміну зберігання, а також досягнуто оптимізацію амінокислотного складу.

Поставлене завдання було вирішено тим, що до складу «Закуски білоквісної «Ситної»» додатково внесено м'ясо птиці та ряд натуральних антиоксидантів, зокрема гірчицю суху.

Висновок. Додавання гірчиці сухої дозволило збільшити термін зберігання готової продукції на 50%. Також гірчиця збагачена мінеральними речовинами (кальцій, мідь, марганець, селен, залізо, цинк), фітогормонами, антиоксидантами, містить флавоноїди і вітаміни. Використання ж м'яса птиці дозволило збагатити продукт білком та збалансувати амінокислотний склад. Таким чином було отримано продукт збалансований за амінокислотним складом з подовженим гарантійним терміном зберігання готового продукту..

Література

1. Аналіз стану здоров'я військовослужбовців Збройних Сил України за показниками 2010-2015 рр.: інформ.-аналіт. матеріали / Р.Х. Камалов, М.Ю. Антомонов, Є.Б. Лопін та ін.; ВМД МО України, НДІ ПВМ ЗС України. – К., 2015. – 176 с
2. Taylor, M.K. Physical fitness influences stress reactions to extreme military training / M.K. Taylor [et al.] // Mil Med. - 2008 - Vol. 173, N 8. - P. 738- 742.