

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Биолого-технологический факультет
Кафедра Технологии и товароведения пищевой
продукции**

**Тема: «Разработка рецептурно-компонентных
решений кулинарных изделий из мяса птицы с
использованием растительных наполнителей»**

**Выполнила: Мардалиева Л.Э
Научный руководитель:
Головко А.Н.
ст.преподаватель**

Новосибирск 2019

Актуальность работы

В настоящее время изменилась тенденция питания населения. Люди стали вести здоровый образ жизни, ориентироваться на продукты, приносящие пользу, в том числе имеющие функциональное значение. Многие обратили внимание на то, какое количество калорий потребляется ежедневно, какова суточная норма белков, жиров и углеводов.

Создаются все новые кулинарные изделия, в которых должны уместно сочетаться и дополнять друг друга как мясные, так и растительные ингредиенты. К примеру, различные мясные рулеты с растительным наполнителем.

Мясо будет служить основой, а растительное сырье привносит дополнительное обогащение за счет веществ и энергетической ценности, и разнообразить пресытившиеся вкусы.



Цель работы:

Разработка рецептурно-компонентных решений кулинарных изделий из мяса птицы с использованием растительных наполнителей



Задачи:

- Изучение характеристик основного сырья для мясных полуфабрикатов
- Ознакомление с рекомендациями по применению семени льна и соянты F
- Организация эксперимента и изучение методов исследования

Преимущества использования семени льна

- ✓ Обогащение продукта полиненасыщенными жирными кислотами (олеиновой – Омега 9, линолевой – Омега 6, альфа-линоленовой кислоты – Омега 3)
- ✓ Придание новых вкусовых свойств продукт (приятный ореховый поджаренный вкус)
- ✓ Содержание большого кол-ва макро- и микроэлементов
- ✓ Одно из наиболее полезных веществ содержащихся в семени льна - клетчатка



Преимущества использования функционального белка «Соянта Ф»

- ✓ Соевый белок предназначен для замены дорогостоящего мясного сырья в мясоперерабатывающей промышленности,
- ✓ Уплотнения фарша,
- ✓ Улучшения консистенции,
- ✓ Увеличение выхода готовой продукции,
- ✓ Сокращения потери влаги при термообработке и хранении мясных изделий
- ✓ Экономическая эффективность



Моделирование рецептуры рулета оригинального с семечками льна



Моделирование рецептуры рулетов 3-х образцов с сояной F и с семечками льна

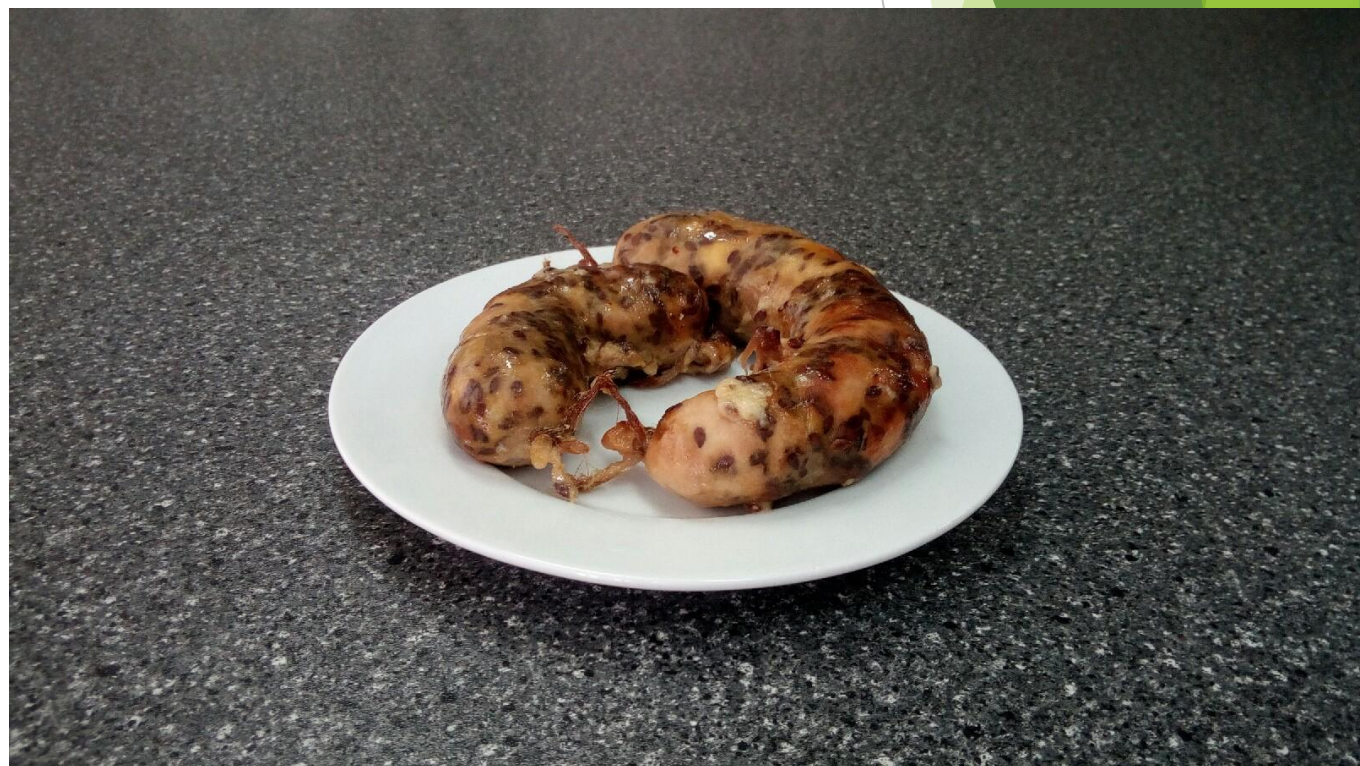






Руллет с добавлением семенем льна

Руллет с добавлением соянты F (10%, 20%, 40%) и семени льна в оболочке



Сравнение образцов



Рулет с добавлением соянты F (10%, 20%, 40%) и семени льна в оболочке



Рулет с добавлением семенем льна

Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Запах	Свойственный данному виду продукта, приятный ореховый запах
Вкус	Приятный ореховый поджаренный вкус за счет семян льна
Консистенция и внешний вид	<p>Сухая поверхность продукта, слегка маслянистая за счет семени льна у рулета без оболочки, консистенция упругая</p> <p>Чистая и сухая поверхность у рулетов в оболочке, консистенция упругая</p>
Цвет	Свойственный данному виду продукта

Пищевая ценность:

Наименование показателя	Количество
Белок, %	
Углеводы, %	
Влага, %	
Кислотность, °Т	5,7
Энергетическая ценность, ккал	

Выводы:

- ▶ Обосновано использование растительных наполнителей для кулинарного изделия
- ▶ Разработаны модельные рецептуры полуфабрикатов из мяса птицы с семенем льна и замещением «сояной F» мясных ингредиентов на 10%, 20% и 40%
- ▶ Исследовано влияние вносимых растительных компонентов на физико-химические показатели.
- ▶ Исходя из органолептических показателей, установлено что готовый продукт имеет приятный ореховый поджаренный вкус за использования счет семени льна и необходимую консистенцию. Готовый продукт сохраняет форму, поверхность чистая и сухая.
- ▶ Установлено, что новый вид продукта обогащен за счет полиненасыщенных жирных кислот(омега-3-6-9), которые содержатся в семени льна, а также является более насыщенным по содержанию белка, за счет добавления "Соянты Ф«.





Спасибо за внимание!!!