

УДК 637.5

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ МЯСНОГО ПАШТЕТА В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Григорьева А. А. (федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

Научный руководитель – к. т. н., доцент Шестопалова И. А.

(федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

Аннотация. В работе обоснован выбор основного и вспомогательного сырья, а также разработана рецептура мясного паштета в оболочке для питания детей школьного возраста. Предложена технология мясного паштета, определена пищевая и биологическая ценность готового продукта.

Введение. В настоящее время в Российской Федерации наблюдается дефицит макро- и микронутриентов в рационе детей школьного возраста, что может вызвать развитие алиментарно-зависимых заболеваний. В связи с этим актуальной задачей является расширение ассортимента мясных продуктов функционального назначения, предназначенных для питания детей школьного возраста, в том числе паштетов.

Цель работы – разработать рецептуру и технологию паштета в оболочке на мясной основе для детского питания.

Основная часть. Основным сырьем при производстве паштета в оболочке, предназначенного для питания детей школьного возраста, выбрана комбинация различных видов мясного сырья (говядина, свинина и печень говяжья), которое является источником полноценного белка животного происхождения, также калия, фосфора, селена, витаминов группы В. Печень говяжья также содержит значительное количество витамина А. В качестве вспомогательного сырья были выбраны тыква, петрушка, морская капуста (ламинария), пшеничные отруби в качестве источников витамина А, йода и клетчатки соответственно.

Учитывая требования МР 2.3.1.0253–21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», была разработана рецептура мясного паштета, содержащая говядину, свинину, печень говяжью, бульон, тыкву сушеную, масло сливочное, отруби пшеничные, морскую капусту (ламинарию) сушеную, петрушку сушеную, соль пищевую, перец душистый молотый. Порция паштета массой 70 г удовлетворяет потребность организма детей школьного возраста в магнии на 18,2 %, железе – на 26,3 %, йоде – на 77,9 %, селене – на 35,9 %, в витамине А – на 54,6 %, витамине К – на 42,9 %, витамине В₂ – на 24,2 %, витамине В₅ – на 31,4 %, витамине В₁₂ – на 80,0 %, энергетическая ценность составляет 128,6 ккал/537,7 кДж.

Технология мясного паштета в оболочке включает подготовку сырья, бланширование мясного сырья, измельчение сырья на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм, последовательное внесение и перемешивание в фаршемешалке в течение 5-7 мин всех подготовленных согласно рецептуре компонентов, формование фарша в виде батонов в полиамидную оболочку, варку при температуре 85 °С до температуры в центре батона 72°С, последовательное охлаждение водой и воздухом до температуры 6°С.

Разработанный паштет для питания детей школьного возраста соответствует по показателям качества и безопасности требованиям ГОСТ Р 55574–2013 и ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 соответственно.

Выводы. Разработана рецептура и технология мясного паштета в оболочке для детского питания, рассчитана его пищевая и биологическая ценность. Готовый продукт по показателям качества и безопасности соответствует требованиям ГОСТ Р 55574–2013 и ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 соответственно.

Григорьева А. А. (автор)

Подпись

Шестопалова И. А. (научный руководитель)

Подпись