

УДК 664.934.4:637.514.9

ПАВЛЕНКО Д.А., ПРИСТАНСКОВА А.С., магистрант

Научный руководитель **ДАНИЛОВА Л.В.**, канд. техн. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им.
Н.И. Вавилова», г. Саратов, Российская Федерация

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПАШТЕТА ИЗ СУБПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СМЕСЕЙ

Одна из важнейших задач, стоящих перед птицеперерабатывающими предприятиями - расширение ассортимента выпускаемой продукции в зависимости от спроса покупателя. Производство паштетов из субпродуктов птицы - один из возможных путей ее решения. В связи с нехваткой мясного сырья и животного белка в настоящее время стоит вопрос восполнения человеческого организма животным белком. Одним из постоянных источников животного белка являются субпродукты птицы I категории, так как в них находится весь комплекс незаменимых аминокислот, витаминов и большое количество селена. Субпродукты птицы имеют важное значение в снабжении населения мясом, являясь дополнительным ресурсом белкового питания, и обладают высокой пищевой ценностью.

В процессе научной работы был выработан паштет с заданными свойствами с условным названием «Молодежный». Выработку осуществляли в УНПК «Пищевик» г. Саратова. Для выработки продукта использовали субпродукты птицы: печень, сердце, желудок. В продукт была добавлена смесь специй и пряностей «Паштет» и комплексная добавка «Кремовый паштет», которые предназначены для производства паштетов с целью придания специфического пикантно-пряного вкуса и аромата, дозировка - 10-25 г\кг массы паштетного фарша с учетом добавляемого бульона. При выработке паштета «Молодежный» добавки вносили в сухом виде, а потом вливали бульон от варки субпродуктов. Применение смесей позволило выработать вкусный качественный паштет с нежным сливочным вкусом. При использовании этих смесей нет необходимости добавлять химические вещества, стабилизаторы, вкусовые добавки и эмульгаторы, которые ухудшают органолептические свойства паштета. Паштет «Молодежный», выработанный с использованием смесей, отвечает современным потребностям к функциональному питанию.