



Насекомите - храната на бъдещето

Петрова Маргарита, Влахова-Вангелова Десислава, Динкова Рада

¹ Център по качество и безопасност на храните, Технологичен факултет, Университет по хранителни технологии-Пловдив, България

² Катедра „Технология на месото и рибата“, Технологичен факултет, Университет по хранителни технологии-Пловдив, България

² Катедра „Консервиране и хладилна технология“, Технологичен факултет, Университет по хранителни технологии-Пловдив, България

РЕЗЮМЕ

Проблемът с недостига на храна в световен мащаб налага търсенето на евтини алтернативни източници на протеини, като насекомите. Изследвана е промяната в рН, цветовите характеристики (L^*, a^*, b^*), микробиологичния статус и окислителната стабилност на хибридни месни продукти с вложено брашно от щурци (*Acheta Domestica*) до 3%. Инкорпорирането на брашно от щурци в количество до 2% към пълнежната маса подобрява технологичните характеристики и забавя процесите на окисление в липидната фракция на месните продукти. Най-високо оценени по показателите консистенция, цвят на разрезната повърхност и мирис са колбасите с добавено 1,5% брашно от щурци. Микробиологичният статус на хибридните месни продукти (1,5%) не се променя статистически значимо по време на 7-дневния период на хладилно съхранение при 0+4°C. Брашната от инсекти имат потенциал при производство на хибридни месни продукти с висока хранителна стойност и биологична ценност.

Ключови думи: инсекти, алтернативни протеини, хибридни месни продукти

e-mail на водещия автор*: margaritapetrova45@gmail.com