

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ СТРУКТУРОУТВОРЮВАЧІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Жилін І.Г., гр. 181-196-04

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Б. Дроменко**
Державний біотехнологічний університет

Світовий попит на м'ясо стрімко зростає, і разом із ним зростає інтерес до випуску нових та трендових м'ясних та ковбасних виробів, що відповідають високим вимогам щодо смаку, консистенції та економічності.

Особливим попитом у покупців користуються шинкові реструктуровані вироби зі свинини, яловичини та м'яса птиці так як вони дешевше ніж цільношматкові, однак не поступаються їм за смаковими характеристиками. Шинкові реструктуровані вироби доступні широким верствам населення і їх обирають для щоденного вживання.

Застосування реструктурування у поєднанні зі структуруючими речовинами дозволяє регулювати органолептичні та структурно-механічні властивості виробів, залучити у виробництво сировину, що обмежено використовується в традиційних технологіях, модифікувати функціонально-технологічні властивості сировини, варіювати хімічний склад готової продукції, розширити асортимент, підвищити вихід готової продукції та рентабельність виробництва.

Метою проведених досліджень було розробка технології м'ясопродукту з використанням структуруювачів тваринного походження. Як результат дослідження запропоновано дві рецептури реструктурованих м'ясопродуктів - шинка «Ранкова» і шинка «Слов'янська». Застосування в їх рецептурах комплексної структуруючої добавки на основі молочної та колагенвмісної білкової сировини дозволило підвищити показники ВЗЗ, підвищити вихід готового продукту, покращити органолептичні показник. Дегустаційною комісією було зазначено, що нові види реструктурованих м'ясопродуктів характеризувались привабливим зовнішнім виглядом, яскраво вираженим кольором на розрізі, ніжною консистенцією, характерним специфічним смаком та ароматом. Реалізація даної технології не потребуватиме додаткового обладнання. На нову продукцію розроблено проект нормативної документації ТУ «М'ясопродукти реструктуровані варені».