

В.О. Беляєв, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.Г. Гринченко, д-р техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Р.П. Никифоров, канд. техн. наук, доц. (*ДонНУЕТ ім. Михайла Туган-Барановського, Кривий Ріг*)

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ МАРИНАДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ

У сучасних умовах однією з складових сталого розвитку нашої держави є забезпечення її економічної та продовольчої безпеки, що визначається фізичним доступом населення до продовольчих ресурсів, гарантією високої якості та безпечності харчової продукції. Вирішення цього завдання лежить у площині розробки та запровадження ресурсозберіжних технологій, які полягають у імпортозаміщенні, раціональному використанні сировинних ресурсів, створенні продукції з новими споживними властивостями.

У групі кулінарної продукції з м'яса та птиці одними із поширених є страви з натуральних напівфабрикатів, в технології яких розповсюджується застосування маринадів. Має сенс відмітити, що й виробники пряно-ароматичних сумішей та харчоконцентратів активно розвивають даний напрям.

Аналітично доведено, що у більшості випадків маринади у вигляді сухих, концентрованих чи рідких напівфабрикатів імпортуються в Україну з Чехії, Польщі, Австрії та інших країн Євросоюзу, а технологічні параметри їх застосування не є науково обґрунтованими й, більшою мірою, носять емпіричний характер.

Розуміння того, що маринади (як проміжний напівфабрикат) будуть впливати на технологічні, фізико-хімічні структурно-механічні, мікробіологічні та інші властивості готової продукції, визначає доцільність обґрунтування їх складу, колоїдного стану, способу внесення та оброблення м'ясних напівфабрикатів з огляду на те, що м'ясо – це сукупність м'язової, сполучної та жирової тканини з визначеною морфологічною будовою та хімічним складом. Застосування маринадів дозволить регулювати технологічні властивості м'ясної сировини, формувати органолептичні показники нової продукції, розширити її асортимент та подовжити строки зберігання.

З огляду на зазначене удосконалення технології кулінарної продукції з м'ясної сировини шляхом використання маринадів спрямоване на вирішення важливого завдання національної економіки України – забезпечення широких верств населення України

напівфабрикатами та готовою кулінарною продукцією з новими споживними властивостями та економічно доступними.

Упровадження нової технології в межах міжгалузевої кооперації «м'ясна промисловість – ресторанний бізнес» дозволить підвищити ефективність технологічних процесів, вивести на ринок напівфабрикати з високою харчовою та біологічною цінністю, подовженим строком зберігання, розширити асортимент і покращити забезпечення населення України високоякісною кулінарною продукцією.

На підставі вищезазначеного сформульовано наукові та технологічні завдання, які потребують вирішення:

- висвітлити вплив окремих складових маринадів (цукор, сіль кухонна, регулятори кислотності – кислоти органічні, поліфосфати, жири (олія рапсова, соняшникова високоолеїнова), згущувачі (похідні целюлози, камеді рослинного та мікробіологічного походження) на м'язову, сполучну та жирову тканини м'ясної сировини з урахуванням її морфологічної будови та хімічного складу;

- науково обґрунтувати рецептурний склад та технологічні параметри виробництва маринадів на основі молочної та/ чи плодово-ягідної й іншої сировини;

- дослідити закономірності впливу маринадів різного складу на органолептичні, фізичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники напівфабрикатів та кулінарної продукції з м'ясної сировини;

- науково обґрунтувати та розробити модель технологічної системи виробництва кулінарної продукції з м'ясної сировини з використанням маринадів, визначити раціональні параметри її функціонування;

- науково обґрунтувати та удосконалити технологію кулінарної продукції з м'ясної сировини з використанням маринадів, дослідити її показники якості та безпечності, харчову та біологічну цінність, обґрунтувати умови та строк зберігання;

- розробити рекомендації з використання маринадів в технології кулінарної продукції;

- здійснити комплекс організаційно-технологічних заходів із упровадження результатів дослідження у виробництво та освітній процес, оцінити результати й ефективність наукового дослідження.