

РОЗВИТОК ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА РЕСТРУКТУРОВАНИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Головко О.В., гр. ТМ-67

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. М.О. Янчева
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Завдання раціонального використання сировини, зниження собівартості й розширення асортименту м'ясопродуктів можна вирішити при виробництві виробів формованого типу, сировиною в яких служать окремі шматки м'яса невеликих розмірів, а зовнішній вигляд продукції імітує цільном'язові вироби. Цей ефект досягається в результаті процесу реструктурування, який полягає у відтворенні або відновленні структури м'яса за рахунок адгезійно-когезійної взаємодії м'ясної сировини.

Виробництво реструктурованих м'ясопродуктів найчастіше неможливе без використання харчових добавок та інтенсивних механічних способів обробки (масування, пресування тощо).

Проведений аналітичний огляд літератури показав, що добавки, які істотно впливають на монолітність, соковитість та вихід готової продукції, можна класифікувати за походженням на такі групи:

- мінеральні (хлорид натрію, хлорид кальцію, фосфати);
- рослинні (соєві ізоляти, карагінани, пектини, альгінати, борошно, крохмаль тощо);
- тваринні (желатин, плазма крові, сироватка молока, білки яйця).

Традиційно у технологіях реструктурованих м'ясних продуктів використовуються процеси теплової обробки. Однак існує низка технологічних можливостей та прийомів (ферментація, використання вакууму, низьких температур, ультразвуку) щодо створення нових рецептур реструктурованих м'ясопродуктів.

Одним з перспективних технологічних рішень у цьому напрямку є розробка заморожених реструктурованих напівфабрикатів, які імітують порційний напівфабрикат.

Проведені попередні дослідження показали доцільність використання сумішей добавок на основі солей та тваринних білків в комплексі з використанням механічного впливу та низьких температур.

Використання комплексних добавок дає можливість сформувати необхідну монолітність, впливати на адгезійні властивості білків м'язової тканини, розширити асортимент м'ясних виробів різної форми, збільшити рентабельність виробництва.