

УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ М'ЯСО-ОВОЧЕВИХ КОТЛЕТ З ДОДАВАННЯМ СУШЕНИХ ОВОЧЕВИХ НАПОВНЮВАЧІВ

Завгородній Д.М., гр. ПМ-29ск, Шульков О.Д., гр. МЗ-20

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.М. Михайлов**,

канд. техн. наук, доц. **Б.В. Ляшенко**,

канд. техн. наук, доц. **А.М. Загорулько**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Спосіб виготовлення м'ясних січених виробів, що передбачає подрібнення м'яса й замоченого у молоці або воді хліба на м'ясорубці, додавання харчової солі, перемішування маси, вибивання фаршу, розділення виробів, панірування в сухарях, формування виробів і смаження з використанням жиру тваринного або олії рослинної з наступним доведенням до готовності в жарових шафах, під час виробництва, на стадії подрібнення або перемішування компонентів додають сушений овочевий набір: цибуля, перець, гриби та кабачок в кількості 15% від маси м'яса.

Додавання сушеного овочевого набору: цибуля, перець, гриби та кабачок – в межах 15% від загальної маси м'ясного фаршу.

Компоненти беруть у таких співвідношеннях:

- 1) м'ясний фарш – 0,5 кг,
- 2) цибуля (сушена) – 60 гр,
- 3) перець (сушений) – 60 гр,
- 4) кабачок (сушений) – 60 гр,
- 5) гриб (сушений) – 60 гр,
- 6) борошно – 2 ст.л,
- 7) яйце – 1 шт,
- 8) масло вершкове – 75г,
- 9) сіль – 1ст.л.

Уведення сушеного овочевого набору в межах 15% від загальної маси м'ясного фаршу має слабкий присмак внесеного сушеного овочевого наповнювача. Результатом використання виробництва м'ясних виробів є їх збагачення біологічно активними, пектиновими речовинами, фенольними сполуками та збільшення виходу готового продукту, що досягається за рахунок внесення сушеного овочевого набору.

Внесення рослинного наповнювача, забезпечує збагачення м'ясних січених виробів біологічно активними речовинами, фенольними сполуками та збільшення виходу готового продукту, що досягається за рахунок поглинання наповнювачем м'ясного соку та жиру під час виробництва.