

РОЗРОБКА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ СУБПРОДУКТІВ

Остахов М.П., гр. М-16м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.В. Горєлков**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Відношення до субпродуктів у суспільстві досить неоднозначні: одні стверджують про їх корисність і необхідність, а інші схиляються до того, що їх вживання приносить організму тільки шкоду. Здебільшого існує думка, що це тільки внутрішні органи тварин: печінка, нирки, легені і серце, але список субпродуктів дещо ширше.

У цілому субпродукти звикли оцінювати нижче, ніж м'ясо, яке складається з м'язової, жирової та сполучної тканини, але субпродукти теж є м'ясом. Калорійність у них зазвичай нижче, за харчовою цінністю багато субпродуктів не поступаються м'ясу, а за наявності в них вітамінів і мікроелементів навіть перевищують.

Нирки найчастіше додають в супи або другі страви, а також в пироги – теж як начинку. З серця готують другі страви і паштети, а легені додають в начинку для дріжджових пиріжків, часто разом з іншими субпродуктами – печінкою або серцем. Ніжки, вуха і хвости – відмінна основа для приготування заливного, холодцю або сальтисону.

Так склалося, що субпродукти вживають в їжу з двох причин: як дешевшу і альтернативну заміну м'ясу або в якості справжніх кулінарних шедеврів, які здатні оцінити справжні гурмани. В останньому випадку вартість страв підвищується в багато разів, і приготувати їх під силу тільки справжньому професіоналу.

Субпродукти відносять до групи особливо швидкопсувних продуктів, так як вони мають вологу поверхню і велику забрудненість мікроорганізмами. Тому необхідно ретельно перевіряти їх доброякісність і швидше обробляти. Не всі виробники готові виділяти зайві кошти на дослідження та обробку субпродуктів, через що вони втрачають попит, а іноді їх використовують не за призначенням, як, наприклад, стравохід великої рогатої худоби. Стравохід використовують частіше для виготовлення кормів собак та котів. Стравохід є пікальним м'ясом і являє собою довгі смужки м'яса, зрізаними з частини м'язів стравоходу і є більш засвоюваним м'ясним продуктом, ніж обріз. Враховуючи, що таке м'ясо містить низку макроелементів та вітамінів, воно стає перспективною для використання сировиною для кулінарних виробів, а питання механізації його підготовки до переробки є актуальним питанням.