

ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ СІЧЕНОГО М'ЯСА

Шестопалов О.М., гр. 11МБГМ

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.О. Верхоланцева**
Таврійський державний агротехнологічний університет
ім. Дмитра Моторного, м. Мелітополь

Основною сировиною для виробництва напівфабрикатів з січеного м'яса є котлетне м'ясо. Котлетне м'ясо (яловиче і бараняче) повинно містити сполучної тканини не більше 10%, свиняче – 5%, жирової тканини відповідно не більше 10% і 30%. У котлетне м'ясо додають воду, в деякі вироби – наповнювачі (хліб, крупа), шпик, цибулю ріпчасту, часник. Січені напівфабрикати виробляють панірованими і не панірованими.

Технологічний процес приготування січених виробів складається з наступних операцій: підготовки сировини, складання фаршу, формування напівфабрикатів, зберігання і реалізації.

Котлетне м'ясо подрібнюють на м'ясорубці, хліб замочують у воді або молоці. Подрібнене м'ясо з'єднують із замоченим хлібом і ще раз пропускають через м'ясорубку.

Підготовлену сировину завантажують в фаршмішалку відповідно до рецептури, додають сіль, перець, воду і ретельно перемішують (4–6 хв). При виготовленні напівфабрикатів в невеликій кількості фарш перемішують і вибивають вручну. У процесі перемішування компоненти рівномірно розподіляються по всьому об'єму фаршу, вода зв'язується зруйнованими структурами м'язової тканини (м'язових пучків і окремих волокон, обривків сполучної тканини, кровоносних і лімфатичних судин) і подрібненим хлібом.

Фарш являє собою складну дисперсійну систему, в якій роль дисперсійного середовища виконує водний розчин білків, низькомолекулярних органічних і неорганічних речовин, а дисперсною фазою є обривки (частки) м'язової, сполучної і жирової тканин, а також хліба і інших компонентів. Частинки в фарші пов'язані між собою молекулярними силами зчеплення і утворюють суцільну об'ємну сітку або своєрідний просторовий каркас. Одночасно частинки пов'язані і з дисперсійним середовищем, з якої вони складають єдине ціле, причому частина дисперсійного середовища пов'язана з частинками дисперсної фази міцніше, ніж частки між собою.

Важливою характеристикою сирого фаршу є липкість, яка обумовлюється кількістю білка, що знаходиться в розчиненому стані у водній фазі. Липкість визначає зв'язність структури готового фаршу.