

НОВІ СПОСОБИ ОТРИМАННЯ СУШЕНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

Голосняк Т.А., гр. ТМ-78

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Камсуліна Н.В.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сушене м'ясо містить у своєму складі велику кількість білка. Воно є компонентом для більшої частини харчових концентратів обідніх страв. Отримують цей продукт трьома методами. Першим є конвективна промислова сушка м'яса. Цей спосіб вважається найкращим. Тут важливий процес варіння вихідної сировини. Сушене варене м'ясо – це продукт швидкого приготування. У процесі варіння відбувається інактивація ферментів, віддаляється половина від загальної кількості води, що скорочує час, який знадобиться для сушіння. Поки м'ясо вариться, в нього можна додати антиоксиданти. Вони сприяють збільшенню терміну зберігання сушеного продукту. Для варіння м'яса застосовують два способи: у котлах і сухе варіння. У котлах варять м'ясо з додаванням 15% води. Процес ведуть до повної кулінарної готовності. Відбувається дегідратація білка. Утворюється багато бульйону, який містить в собі екстрактивні речовини. Отриманий бульйон піддають упарюванню до $C = 40\%$ і потім додають до м'яса при його подрібненні. При такому способі харчова цінність м'яса знижується. При сухому варінні якість продукту виходить більш високою.

Другим способом промислової сушки м'яса є сублимаційна сушка. Сире м'ясо, яке піддається сублимаційному сушінню, перед вживанням потрібно варити протягом 40 хв. Варене ж м'ясо, піддане сублимаційному сушінню, має схожі фізико-хімічні властивості та кулінарні якості з вареним м'ясом, підданих конвективної сушки. Тому сублимація вареного сировини не має сенсу, адже обходиться вона дорого. У процесі зберігання сублимованого сирого м'яса знижується його харчова цінність та органолептичні показники.

Третім способом сушіння м'яса є сушка в гарячому жирі (відбувається і обсмажування продукту).

Для дослідження було вибрано новий спосіб сушіння – акустична сушка, принцип якої полягає на зневодненні продукту інтенсивними ультразвуковими хвилями. Ця сушка проходить без підвищення температури, та прискореними методами, що дозволяє отримувати продукт, який при відновленні утворює продукт, який по показникам якості, наближається до початого продукту.