

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ РОЗСОЛІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ ЗІ СВИНИНИ

Граб С.М.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Прасол Д.Ю.
Національний університет біоресурсів і природокористування України

М'ясопереробна галузь України розвивається швидко та перспективно щодо інвестування. Головним критерієм великого споживчого попиту на м'ясну продукцію є прийнятна ціна, стабільна якість, та широкий асортимент. Одним зі шляхів підвищення показників якості та виходу м'ясної продукції є використання посолочних сумішей.

Метою нашого дослідження була розробка технології використання різних посолочних сумішей. Як сировину використовували яловичину та свинину нежирну. Для композицій розсолів були прийняті рівні шприцювання у 25 і 45% до маси сировини за очікуваного середньостатистичного виходу готової продукції близько 105...125%. Було встановлено, що на якісні показники і вихід виробів зі свинини та яловичини впливає початковий термічний стан м'яса, різні рівні введення багатокомпонентних розсолів, параметри масажування, тощо. Експериментально встановлено, що абсолютні значення водо утримуючої здатності м'ясних систем з розмороженої свинини менші ніж систем з охолодженої м'ясної сировини.

Використовувалися композиції розсолів: куховарської солі, ксантанової камеді, фосфатної харчової добавки у співвідношенні 9:1:3 та 8:1:2 – суміш 1 та 2 – відповідно.

За результати досліджень визначено, що максимальне збільшення маси зразків під час масажування нашприцьованих розсолом складів 1 і 2 для охолодженої сировини досягається за 3,5...4 год, а для розмороженої свинини – за 2...2,5 год.

На рисунку представлено зміну вологоутримуючої здатності охолодженої (а) і розмороженої (б) свинини, нашприцьованої розсолами складів 1 і 2 в процесі масажування.

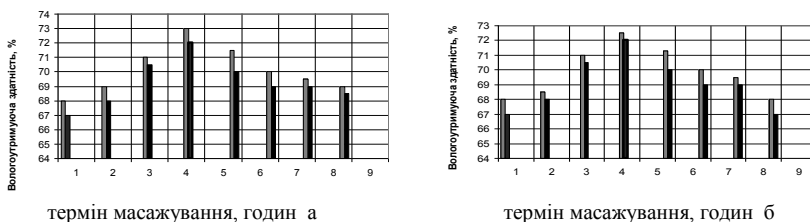


Рисунок 1 – Зміна вологоутримуючої здатності охолодженої (а) та розмороженої (б) свинини, нашприцьованої розсолами складів 1 і 2