

ВИКОРИСТАННЯ ТВАРИННИХ БІЛКІВ У ВИРОБНИЦТВІ ФАРШЕВИХ ВИРОБІВ

Долін М.В., гр.ТМ-76

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Скуріхіна Л.А.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Невід’ємною частиною сучасних технологій промислового виробництва різноманітної м’ясної продукції є використання багатофункціональних препаратів тваринних білків.

Тваринні білки використовують для часткової заміни м’ясної сировини, покращення структури виробів, білкового збагачувача тощо.

Завдяки своїм фізико-хімічним властивостям тваринні білки використовуються у виробництві м’ясних виробів у вигляді різноманітних технологічних форм: гелів, емульсій та сухого порошку.

Великим попитом на вітчизняному ринку користуються переважно препарати тваринних білків європейського походження марки SCANPRO. Це 100% натуральний продукт, виготовлений з колагеновмісної сировини механічним способом без використання хімічних та ферментативних процесів.

Головна відмінність тваринних білків SCANPRO від інших білкових добавок – це термостійкість при нагріванні, формування якісних структурно механічних властивостей, зниження втрат вологи при термообробці і зберіганні.

Метою роботи було проведення дослідження впливу препаратів тваринних білків SCANPRO 1015/1 на показники якості фаршевих виробів з м’яса птиці. Білок використовувався у вигляді гелю з гідратацією порошку в воді з температурою $60 \pm 1^\circ\text{C}$ (гідромодуль 1:6) в кількості 5; 10; 15%. Для стабілізації системи фарш охолоджувався до температури $6 \dots 8^\circ\text{C}$. Фаршеві вироби з м’яса птиці (котлети) готували за традиційними технологіями. Оцінку якості зразків за органолептичними показниками проводили за методом бальної та порівняльної оцінки. Найбільш привабливими були вироби з оптимальною кількістю білку 10%. Використання препаратів тваринних білків SCANPRO 1015/1 забезпечує стабільність технологічного процесу, збільшує кількість тваринного білку, якісні показники та харчову цінність готових виробів і як наслідок дозволяє знизити собівартість готової продукції.

Також білки можна ефективно використовувати у виробництві виробів з яловичини та свинини, в якості розсолів для шприцювання та виробництва копчених кур.