

ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ

Попова М., гр. ТМ-77

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Большакова В.А.**
Харківській державний університет харчування та торгівлі

М'ясні паштети, що виробляються у вигляді паштетних ковбас, м'ясних та печінкових паштетних консервів користуються попитом у всього населення. У нових розробках м'ясних паштетів поряд з яловичиною, свининою, субпродуктами першої та другої категорії, також широко використовують м'ясо та субпродукти птиці, м'ясо механічного дообвалювання, білки сполучної тканини та рослинного походження, гідрокооліди. Для отримання продуктів стабільних за якістю необхідно враховувати кількісні співвідношення між рослинними і тваринними інгредієнтами, між загальною кількістю білків і жирів тваринного, рослинного походження, водної фази та вуглеводів, а також якісний амінокислотний склад білків паштетної маси.

В рецептурах м'ясних паштетів з високим вмістом сполучнотканних білків утворюються умови перекристалізації, які спричиняють погіршення консистенції (можливе погіршення мазеподібності). А при проведенні високотемпературного прогріву підвищується ризик утворення низькомолекулярних сполук, що може призводити до розшарування паштетної емульсії. Оптимізація кількості введення в рецептури паштетів сполучнотканних білків, іншої нетрадиційної сировини, умов рівноцінної заміни рецептурних складових паштетних мас та коливання в умовах виробництва якісних характеристик сировини та вологовмісту потребує належної систематизації та дослідження.

Проведені дослідження стабілізації паштетних мас при різних умовах теплового прогріву, хімічного складу паштетних мас по рецептурним закладкам дозволили систематизувати і мінімізувати використання рецептурах м'ясних паштетних гідрокоолідів. Найкращі ефекти стабілізації текстури паштетних мас при проведенні стерилізації в жорстких режимах температури (від 112 до 120° С) давали суміші гідрокоолідів, до складу яких входили камеді ксантану, гуару, карагану. Систематизовані види замін тваринної сировини та харчових жирів забезпечують високу якість розроблених паштетів, що дозволить їм знайти власну нішу на ринку споживання м'ясних продуктів.