

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РОМШТЕКСІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Ребець Р.Б., магістрант

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Крижова Ю.П.**
Національний університет харчових технологій

У сучасних умовах дефіциту м'ясної сировини та постійного її здорожчання для розширення асортименту м'ясних виробів, удосконалення технології, збільшення виходу виробів та отримання продукту високої якості нами були вибрані ромштекси.

Досліджувались можливості стабілізації функціонально-технологічних показників ромштексів за рахунок введення до рецептури рослинних компонентів. Встановлено, що найкращі органолептичні показники та функціонально-технологічні властивості фаршу (пластичність, вологозв'язуюча здатність, вихід продукту) мають рецептури ромштексів у наступному співвідношенні композиційних сумішей, кг на 100 кг продукту:

- камідь гуара - 0,3 + карагінан - 0,1 (пластичність 10,2 см²-г/кг, вологозв'язуюча здатність 96,8 %, вихід 87%);

- пшенична клітковина -3 + суміш тваринних білків - 0,02 (пластичність 10,4 см²-г/кг, вологозв'язуюча здатність 71%, вихід 86 %);

- суміш Едгель А 25 (карагенан Е 407, хлорид калію Е 508, камідь рожкового дерева Е 410, камідь гуара Е 412, камідь ксантану Е 415, камідь дерева тари Е 417) - 0,4 (пластичність 10,3 см²-г/кг, вологозв'язуюча здатність 99,6%, вихід 88%);

- суміш Біндфест БГ (паніровка, сіль, крохмаль, вівсяні пластівці, лактоза, декстроза, пшенична клітковина, спеції (гірчиця, паприка, цибуля, мускатний горіх, імбирь), бульйон, аскорбінова кислота Е300) - 12 (пластичність 10,1 см²-г/кг, вологозв'язуюча здатність 86,6%, вихід 90%);

- соєвий текстурат - 5 + пшениця ЕСО - 4 (пластичність 9,9 см²-г/кг, вологозв'язуюча здатність 75,9%, вихід 88%).

Висновок. Використання добавок рослинного походження при виробництві ромштексів дозволяє збагатити раціон харчування людини харчовими волокнами, продуктами із низьким вмістом жиру.