

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТРУКТУРОВАНОГО ВИРОБУ З М'ЯСА

Савченко О.С.

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

Технологічним розробкам завжди приділяли і приділяють велику увагу. Їх впровадження дозволяє вирішити питання розширення асортименту м'ясної продукції. Сьогодні актуальним є питання впровадження технологій з використанням функціональної сировини. Реалізуючи процеси структурування та теплової обробки, використовуючи кускову м'ясну обрізь, жир, овочеві добавки, структуроутворюючі речовини можна отримати продукти із заданими показниками якості, смаком, визначеною структурою. Такий підхід дозволяє імітувати натуральні продукти з натуральної ж сировини.

Метою дослідження, що проведено нами, було вивчення можливості використання структуроутворювача полісахаридної природи в технології реструктурованого виробу з обрізного м'яса. Як структуроутворювач використовували альгінат кальцію, що утворювався під час взаємодії 3 %-го розчинного альгінату натрію та хлориду кальцію. Співвідношення жирного та нежирного м'яса складало 1:6. Обиралося воно з урахуванням необхідності забезпечити певні харчові показники кінцевого продукту.

За результатами дослідження було встановлено, що використання кухонної солі до 3% сприяє підвищенню в'язкості модельних систем із 487 ± 10 до 1297 ± 12 Па·с. Підвищення концентрації кухонної солі в інтервалі з 2 до 3 % приводило до збільшення долі оборотної деформації в загальному її обсязі на 0,2%. Напруження зсуву збільшується у 1,35 рази (з 32,1 до 44,2 Па), а модуль пружності зріс у 1,3 рази (з 83 до 110 Па).

За збільшення концентрації солі у 1,5 рази збільшувалася абсолютна величина основних реологічних показників у 1,3...1,4 рази.

Проведені нами дослідження дозволили прогнозувати рецептуру реструктурованого продукту з м'ясної обрізі.