

ВИВЧЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СУШЕНОГО М'ЯСНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Синько Д.А., гр. ТХ-36 М

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Євлаш В.В.**,
канд. техн. наук, доц. **Неміріч О.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним із напрямків підвищення конкурентоспроможності технології харчових продуктів є збільшення термінів зберігання сировини та готової продукції. До чинників, що визначають вибір сировинних джерел для виробництва харчових продуктів, відноситься харчова і біологічна цінність, їх функціонально-технологічні властивості та інші. Така сировина повинна мати порівняно невисоку вартість, бути зручною і універсальною в застосуванні, доступною.

Виходячи з цього, з метою отримання високоякісного сушеного напівфабрикату, що тривалий час зберігає свої вихідні властивості, застосовано сушіння м'ясної сировини. В той же час сушіння створює передумови для розробки технологій нових видів харчових продуктів, оскільки сфера використання сушених напівфабрикатів, як самостійної продукції, так і у складі кулінарних виробів, може бути дуже широка.

Метою даної роботи було вивчення функціонально-технологічних властивостей сушеного м'ясного напівфабрикату, одержаного з вареного та подрібненого м'яса яловичини за допомогою сушіння зі змішаним теплопідводом.

Одним з основних функціонально-технологічних властивостей сушеного м'ясного напівфабрикату є коефіцієнт відновлення у різних рідинах (вода, розчин солі, молоко та ін.) та за різних експозицій. Показано, що метод визначення показника за використання приладу Догадкіна дозволяє визначити кількість поглиненої вологи з великою точністю за допомогою різниці кількості рідини в двох сполучених судинах. Встановлено, що найкращі результати досліджень за коефіцієнтом відновлення (60...62%) було отримано за витримування в слабо кислому середовищі ($\text{pH} = 4,5...5,0$), температурою 50°C протягом 1 години.

Таким чином, проведені дослідження дозволили визначити основні закономірності регідратації сушеного м'ясного напівфабрикату в різних середовищах, що обумовлює їх подальше використання в технології кулінарних виробів.