

В.А. Большакова, канд. техн. наук доц. (ХДУХТ, Харків)
О.Б. Дроменко, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ (НАГЕТСІВ) ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КОМПЛЕКСНОГО СТАБІЛІЗАТОРА

Український ринок заморожених напівфабрикатів та готових до вживання виробів продовжує динамічно розвиватися, але є певні проблеми, пов'язані з якістю продукції, що пропонується. При виробництві заморожених м'ясних напівфабрикатів доцільним є використання харчових інгредієнтів із кріопротекторними властивостями, які впливають на структуру та характер перебігу кристалізації.

Об'єктом дослідження був фарш на основі м'яса птиці ($pH=5,8\pm 0,1$), до складу якого вводили композиційну суміш цитрусової клітковини та альгінату натрію в кількості від 0,5% до 2,5% (у співвідношенні 1:0,15). Проведено дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних фаршів з введення комплексного стабілізатора «клітковина – альгінат натрію» та встановлено збільшення вологов'язуючу здатність (ВЗЗ) зразків та зменшення втрат під час теплової обробки (рис.).

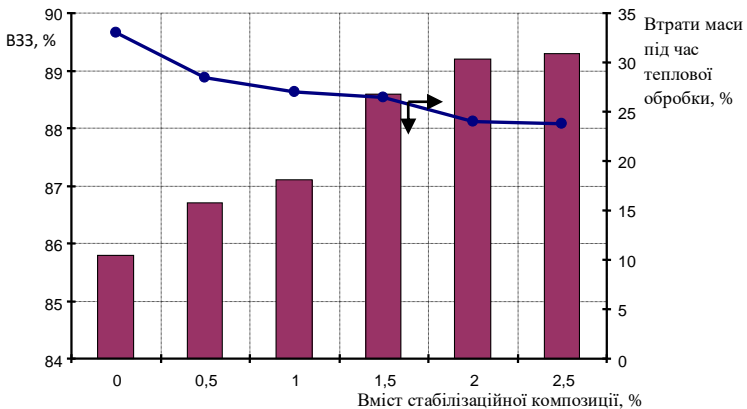


Рис. Характеристика показників модельних фаршів за різних концентрацій комплексного стабілізатора

Технологічний процес виробництва посічених напівфабрикатів із м'яса птиці типу «нагетси» з використанням комплексного стабілізатора складається з таких етапів:

- підготовка та подрібнення м'ясної сировини;
- приготування м'ясного фаршу;
- формування напівфабрикатів;
- теплова обробка;
- заморожування;
- реалізація.

У запропоновані рецептури рекомендується вводити 2,3% композиційної суміші без попередньої гідратації.

Основними показниками якості м'ясних напівфабрикатів є органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та показники безпеки. Методи відбору проб і проведення досліджень якості напівфабрикатів регламентуються ГОСТ 4288. Характеристику органолептичних та фізико-хімічних показників розробленої продукції наведено в табл.

Таблиця

**Основні показники якості напівфабрикатів
із м'яса птиці типу «нагетси»**

Показник	Нагетси «Соковиті»	Нагетси «Дієтичні»	Нагетси «Пікантні»
Масова частка вологи, %	61,0±0,1	68,0±0,1	67,0±0,1
Масова частка жиру, %	5,0±0,2	1,0±0,2	10,0±0,2
Масова частка кухонної солі, %	1,5±0,1	1,5 ±0,1	1,5±0,1
Органолептичні показники, бали	4,9 ±0,1	4,8±0,1	4,9±0,1

Визначено, що використання комбінації стабілізаторів дозволяє впливати необхідним чином на технологічний процес виробництва продукції та отримувати продукти стабільно високої якості й функціонального призначення. Удосконалено рецептурний склад та технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса птиці із застосуванням у технології комплексного стабілізатора «клітковина – альгінат натрію». Досліджено показники якості нової розробленої продукції.