

ШЛЯХИ ВИКОРИСТАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ РЕГУЛЬОВАНОЮ ЕМУЛЬГУЮЧОЮ ЗДАТНІСТЮ В ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ

Трубіцин Д.О., гр. ТХ-10

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.В. Трощій
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Важливим завданням для закладів ресторанного господарства та харчової промисловості України є впровадження конкурентоспроможних, ресурсозберігаючих технологій та розширення асортименту продукції. Рівною мірою це стосується й м'ясних та рибних січених виробів, які є принципово важливою продукцією в денному раціоні людини.

Відомо, що як органолептичні так і структурно-механічні властивості фаршевих систем суттєво залежить від вмісту води та жиру, що вводиться в фарш за рецептурою. В ході аналітичних досліджень встановлено, що жирову складову фаршу більш доцільно вводити у вигляді емульсії, що суттєво покращує структурно-механічні властивості.

З метою поліпшення функціонально-технологічних і органолептичних показників, а також наближення м'ясних січених виробів за структурно-механічними й реологічними властивостям до аналогічних показників м'ясних фаршевих систем нами запропоновано використання напівфабрикатів з регульованою емульгуючою здатністю на основі борошна кукурудзи, отриманих шляхом високотемпературної екструзії.

Нами запропоновано введення напівфабрикату з регульованою емульгуючою здатністю в кількості від 10 до 25%. Встановлено, що введення такого напівфабрикату суттєво підвищує вологоутримуючу та жирутримуючу здатність фаршевих систем, що відповідно підвищує органолептичні показники м'ясних січених виробів.

Таким чином, нами встановлено, що використання напівфабрикатів на основі рослинної сировини з регульованою емульгуючою здатністю, отриманих шляхом високотемпературної екструзії, дозволяє суттєво покращити технологічні властивості фаршевих систем та значно покращити органолептичні і фізико-хімічні показники готових січених виробів.

ДОСЛІДЖЕННЯ КІНЕТИКИ НАБРЯКАННЯ ЖЕЛАТИНУ

Філіппова Г.С., гр. ТХ-27, Листопадна М.В., гр. ТХ-19

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Ф.В. Перцевої,
канд. техн. наук, доц. Т.О. Кузнецова

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Особливе місце серед природних водорозчинних поліелектролітів займає желатин. Унікальність і специфічність його властивостей обумовлює широкий спектр сфери його застосування: у харчовій промисловості – як загусника, драглеутворювача, стабілізатора і емульгатора; у текстильній промисловості; у медицині – як плазмозамінника; у виробництві лікарських препаратів, кино- і фотоматеріалів та ін.

Однією з перших стадій технологічного процесу одержання желейних виробів є набрякання сухих часточок драглеутворювача з подальшим нагріванням і утворенням в'язких розчинів.

Нами було досліджено кінетику набрякання швидкорозчинного желатину різних виробників – «GELITA» (Німеччина) і «Лисичанський желатиновий завод» (Україна). На рисунку наведено криві набрякання для цих зразків желатину.

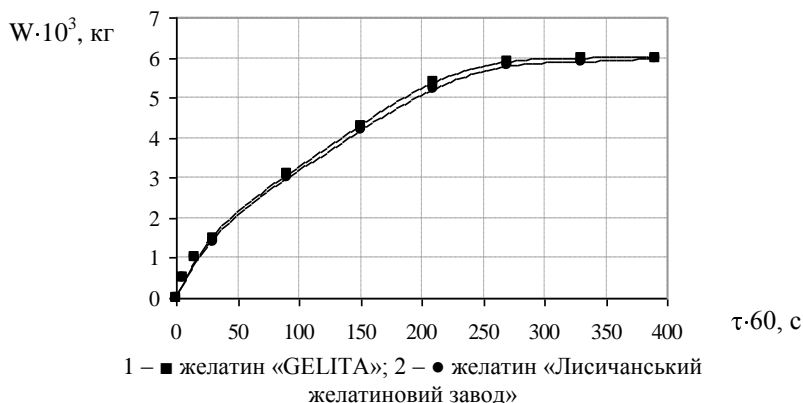


Рисунок – Кінетика набрякання желатину

Результати досліджень показали, що максимальний вологовміст для обох зразків желатину однаковий, але досягається швидше для желатину виробника «GELITA».