

ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ КРОЛЯЧОГО М'ЯСА НА РИНКУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кучегура О.С., гр. ТМ-1-11

Науковий керівник – **К.С. Лутай**

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ

Мало хто здогадується, що дієтичне кроляче м'ясо являє собою продукт набагато цінніший, ніж баранина, яловичина, телятина і свинина. Воно відноситься до так званого білого м'яса, а за вмістом білків перевищує всі вищезгадані продукти. До того ж, кроляче м'ясо ідеально підходить для повноцінного білкового харчування і зниження в раціоні рівня насичених жирів.

Ціль роботи полягає у тому, щоб з'ясувати, у чому саме цінність кролячого м'яса, при яких умовах вирощують кролів, чим їх потрібно годувати і як правильно доглядати за твариною, щоб отримати якісний і поживний продукт.

Оскільки такої популярності, як, наприклад, куряче м'ясо, кролятина не здобула, хоча за своїми властивостями, вітамінними і мінеральним складом, і завдяки низькому рівню солей натрію, являється незамінним продуктом не тільки в дієтичному, а і в повсякденному харчуванні. Кролятина багата на вітаміни С, В6, В12, РР, а також на мінерали, серед яких залізо, фосфор, кобальт, марганець, фтор і калій. Це м'ясо – низькокалорійне.

Дана тема являється достатньо актуальною, бо через низький вміст жиру і холестерину, враховуючи високу біологічну цінність, ніжність кролячого м'яса, його рекомендується використовувати в своєму раціоні харчування при різних захворюваннях шлунково – кишкового тракту, шлунку жовчних шляхів, печінки, алергіях, гіпертонічній хвороби та інших. Отже з вивченого можна зробити висновок, що м'ясо кроликів можна вважати здоровою і живильною їжею, яка значно відрізняється за смаковими і дієтичними якостями від інших видів м'яса.

ЕКСПЕРТНИЙ АНАЛІЗ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Медведєва В.В., гр. ТМ-79

Науковий керівник – ст. викл. **О.Б. Дроменко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Приготування їжі на грилі та пікніки стають все більш популярним видом відпочинку, тому м'ясо у маринадах і традиційні шашлики користуються великим попитом у населення.

Шашлик – найбільш розповсюджений від маринованого напівфабрикату. М'ясо маринують дрібними або порціонними шматочками. Це сприяє набухання колагенових волокон сполучної тканини, розм'якшенню м'яса, прискоренню процесу теплової обробки. М'ясо стає смачним і ароматним.

Метою даної роботи, було проведення експертного аналізу рецептурного складу маринадів, вітчизняного та закордонного виробництва, які представлені в торговій мережі.

Проведений експертний аналіз показав, що маринади, які використовують для виробництва маринованих напівфабрикатів, умовно можна розділити на 4 групи:

- рідкі маринади на масляній основі;
- рідкі маринади на емульсійній основі;
- сухі соуси-маринади;
- сухі маринади.

Маринади на масляній основі добре захищають поверхню продукту від підсихання та окислення протягом тривалого часу. Їх виготовляють із суміші рослинних та тваринних жирів.

Маринади на емульсійній основі рекомендується застосовувати при виробництві запакованих напівфабрикатів з високим рівнем ін'єктування розсолами.

Сухі соуси-маринади містять у своєму складі загусники і емульгатори тому їх рекомендується застосовувати при виробництві порційних і дрібношматкових напівфабрикатів у пакуванні, а також шашликів.

Сухі суміші для маринування складаються з солі та необхідних спецій (часнику, перцю, цибулі), іноді до їх складу включають тендеризатори (розм'якшувачи), наприклад папаїн.

Таким чином, можна стверджувати, що кожен маринад має свої особливості, а вибір маринаду для випуску того або іншого напівфабрикату має бути обґрунтованим.