

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСО-РОСЛИННИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Черняєв Р.О., гр. ТМ-77

Науковий керівник – ст. викл. **О.Б. Дроменко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В рамках науково-дослідної роботи, яка проводилась на кафедрі технології м'яса нами була розроблена технологія м'ясо-рослинних посічених напівфабрикатів з використанням гарбузового насіння. В якості сировини використовували: яловичину за ГОСТ 779-55, гарбузове насіння за ТУ У 658-95, сіль кухонну харчову за ДСТУ 3583-97. В ході досліджень було визначено основні функціонально-технологічні показники м'ясних посічених напівфабрикатів які наведено у таблиці.

Таблиця – Функціонально-технологічні показники м'ясо-рослинних посічених напівфабрикатів

Вміст гарбузового насіння в дослідних зразках, %	Результати досліджень				
	pH	Вміст сухих речовин, %	ВУЗ, %	Втрати при тепловій обробці, %	Органолептична оцінка, бал
0 (контроль)	6,45	50±1	35,2±0,4	16,65±0,6	47±1
5	6,60	40±0,9	36,95±0,4	15,2±0,5	60±1
10	6,62	50±1,2	38,8±0,2	12,75±0,7	63±1
15	6,92	55±0,8	43,41±0,6	12,0±0,4	65±1
20	7,28	65±0,9	49,75±0,4	7,7±0,8	63±1

За результатами дослідження можна зробити висновки, що додавання гарбузового насіння, підвищує основні функціонально-технологічні показники м'ясних посічених напівфабрикатів, таким чином, доцільно продовжити дослідження розробки даних виробів для виробництва та подальшої реалізації.

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ПІДГОТОВКИ ТОМАТНОЇ МАСИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОНЦЕНТРОВАНИХ ТОМАТОПРОДУКТІВ

Шалапіна В.О., гр. ТКМ-57

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Я.Г. Верхівкер**
Одеська національна академія харчових технологій

Метою роботи є наукове обґрунтування вдосконалення технології виробництва томатної пасти з підвищеним вмістом натуральної м'якоті томату.

Запропоновано використання фракціонування на рідку (плазма) та густу фракцію (м'якоть), розділення м'якоті на дві рівні частини, одночасне піддавання електроплазмолізу другої частини густої фракції під час концентрування рідкої фракції з однією частиною густої фракції та асептичне консервування.

Дослідження проводилися на кафедрі Біотехнології консервованих продуктів та напоїв ОНАХТ на спеціальній експериментальній вакуум-випарувальній установці. Вона складається з ротаційного випарника, вакуумного насоса для створення вакууму та конденсатора.

Було проведено ряд дослідів обробки м'якоті томату електроплазмолізом різної тривалості. Це обробка протягом 20, 40 та 60 с. Електроплазмоліз використовується, щоб запобігти псуванню та подальшому бродінню томатної м'якоті під час концентрування іншої частини. Найбільш оптимальною є дія електроплазмолізу протягом 40 с. Більша тривалість на масштабному виробництві є недоцільною відповідно до економічних та якісних вимог.

В лабораторних умовах було виготовлено пробний дослідний зразок, який перевірявся на відповідність нормативній документації за різними хімічними, фізичними та органолептичними показниками. В результаті проведених даних можна зробити висновок, що зразок відповідає всім нормативним вимогам.

Спосіб отримання томатної пасти з підвищеним вмістом натуральної м'якоті томата дозволяє зберегти біологічно активні компоненти томатної сировини, запобігти змінення кольору готового продукту, та отримати продукт такої ж консистенції, яка властива традиційній томатній пасті.