

не змінюється. Отже, для максимального збереження якості доцільним є приготування водних екстрактів безпосередньо перед застосуванням, а водно-спиртові розчини можна зберігати протягом 7 діб за вказаних умов.

Перевірено можливість використання екстрактів у складі морозива, відмічено позитивний вплив їх введення на не тільки на органолептичні, але й на структурно-механічні властивості готового продукту, що дозволяє розглядати фітоекстракти з досліджуваної сировини як поліфункціональні добавки.

М.М. Калакура, канд. техн. наук, проф. (ВМУРоЛ «Україна», Київ)

О.В. Щирська, асист. (ВМУРоЛ «Україна», Київ)

ЯКІСНА ХАРАКТЕРИСТИКА М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

В сучасних умовах розвиток м'ясної харчової індустрії спонукає до удосконалення та впровадження інноваційних технологій з використання нетрадиційних видів сировини. Високу популярність серед населення України мають м'ясні січені вироби. Підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства постійно розширюють асортимент своєї продукції.

Одним із перспективних напрямків розширення асортименту м'ясних виробів є використання харчових інгредієнтів, які дають можливість отримати вироби спеціального призначення. Це є розробка нових технологій з використанням структуроутворювачів, які володіють низкою цінних властивостей.

Серед структуроутворювачів важливе місце займає мікробний полісахарид ксампан, який отримують у промисловості шляхом мікробного біосинтезу в аеробних умовах (продуцент *Xanthomonas campestris* pv. *campestris*). Це один із найефективніших і універсальних стабілізаторів, який володіє унікальними фізико-хімічними властивостями: особлива пластична реологія, теплова і кислотна стабільність, високий ступінь в'язкості та висока розчинність у водному середовищі, довготривала стабільність навіть в умовах високої кислотності середовища та високого осмотичного тиску, незвичайна стійкість до інтенсивної механічної, теплової дії та до дії ферментів.

З медико-біологічної точки зору ксампан є необхідним інгредієнтом для створення продуктів, які сприятимуть зміцненню імунної системи організму та підвищать його опірність негативному впливу навколишнього середовища. Ксампан підвищує позитивну дію мікро- і макронутрієнтів, харчових волокон та інших біологічно активних речовин в харчуванні людини.

При розробці нових м'ясних січених виробів важливе значення має вологоутримуюча здатність. Тому в якості вологоутримуючого компоненту ми використовували камедь ксампану. Використання ксампану у харчових продуктах не лімітується. Свої властивості ксампан проявляє навіть у невеликій кількості.

Розробка нових технологій здійснювалася на основі традиційних рецептур м'ясних січених виробів, що представлені в «Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування». В рецептури було внесено ксампан у кількостях 3% та 5% до маси рецептурних інгредієнтів.

На основі розроблених композицій були виготовлені зразки з використанням різної кількості ксампану та різних видів м'ясної сировини, а саме: 1-й зразок – м'ясо яловичини та 3% ксампану; 2-й зразок – м'ясо яловичини та 5% ксампану; 3-й зразок – м'ясо свинини та 3% ксампану; 4-й зразок – м'ясо свинини та 5% ксампану. Контролем слугували вироби виготовлені за традиційною рецептурою.

На нові види м'ясних січених виробів була розроблена 5-бальна шкала оцінки органолептичних показників якості: зовнішній вигляд, колір, структура, смак, запах. При органолептичному аналізі використовували коефіцієнти вагомості показників під час обробки листів дегустаційної комісії для розрахунку узагальнених показників.

Отримані результати свідчать про те, що нові м'ясні січені вироби з ксампаном у кількості 3% мають найкращі показники якості, а саме: соковиту, м'яку та ніжну структуру, привабливий зовнішній вигляд, гармонійний та приємний м'ясний смак.

Низький узагальнений показник якості мали вироби з 5% вмістом ксампану, у результаті продукт характеризувався щільною структурою, темним кольором та ярко вираженим присмаком хліба.

Дослідження показали, що ксампан може використовуватися у виробництві виробів зі свинини, яловичини без зміни технологічного процесу в цілому.

Отже, на основі проведеної органолептичної оцінки якості нових видів м'ясних січених виробів встановлено, що доцільно вводити 3 % ксампану до маси рецептурних інгредієнтів.

Введення ксампану дозволяє розширити асортимент м'ясних січених виробів, а також створити продукти функціонального та оздоровчого призначення.