

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СНЕКІВ ІЗ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

Коротка Т.В., гр. ТМ-79

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Большакова В.А.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Раціон сучасної людини суттєво відрізняється від тієї їжі, яку люди вживали кілька десятиліть тому. Можливості сучасної харчової промисловості дозволяють задовольнити смаки споживачів, які змінюються згідно зі стилем та ритмом життя у сучасному суспільстві. Одним з пріоритетних напрямків харчової промисловості є виробництво м'ясних снєків.

Український ринок м'ясних снєків в умовах підвищеної конкуренції характеризується високим зростанням споживання. Основними виробниками цього продукту в нашій країні є – ТМ «Snacker», ТМ «Пан Строган» і ТМ «Objerku». М'ясні снєки - це сушені м'ясні, тонкі, нарізані шматочками м'яса, приправлені спеціями, так звані джеріки, м'ясні чіпси, соломка і строганина. М'ясні снєки виготовляють з м'яса свинини, яловичини, птиці, конини, оленини і баранини.

В рамках науково-дослідної роботи, яка проводилась на кафедрі технології м'яса ХДУХТ, було проведено комплекс експериментальних досліджень по розробці нової технології м'ясних сушених виробів. Вивчено вплив соєвого соусу, який використовувався у якості маринаду, на функціонально-технологічні, органолептичні та фізико-хімічні показники м'ясних снєків. Розроблена технологія включає наступні операції: підготовку м'яса, маринування соєвим соусом у співвідношенні 10...15% до маси сировини тривалістю 10...12 год. Отримане м'ясо сушили при температурі 50...60⁰ С на протязі 5...7 ГОД. Встановлено, що соєвий соус, завдяки глютаміновій кислоті, солі і цукру, підсилює смак виробів, підвищує їх термін зберігання, приймає участь у кольороутворення, а у поєднанні зі спеціями надає приємний пряний аромат. Проведені експерименти стали основою для розробки проекту технологічної документації.

За результатами дослідження можна зробити висновки, що використання соєвого соусу підвищує основні функціонально-технологічні показники м'ясних снєків, таким чином доцільно продовжити дослідження розробки даних виробів для виробництва та подальшої реалізації