

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ

Олійник Н.О., гр ТМ-70м

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Янчева М.О.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У зв'язку з сучасним темпом життя населення все більшої популярності набувають заморожені продукти, зокрема напівфабрикати м'ясні посічені заморожені (фарш, котлети, биточки, зрази, фрикадельки тощо). Однак низькі температури під заморожування призводять до кріопшкодження м'язового волокна, денатурації та агрегації білків, що супроводжується значними втратами м'ясного соку, зниженням вологозв'язуючої здатності, погіршенням органолептичних показників готової продукції. Проведений аналіз літературних джерел свідчить, що даному питанню присвячено багато робіт, проте проблема залишається невирішеною та потребує подальших досліджень.

На основі попередніх досліджень фахівцями кафедри технології м'яса ХДУХТ розроблено суміші кріопротекторної дії – СКД1 та СКД2, до складу яких входять харчові інгредієнти полісахаридної природи. Метою досліджень було вивчення впливу СКД на функціонально-технологічні властивості фаршів м'ясних під впливом заморожування-розморожування. В якості предметів дослідження використовували м'ясні модельні системи з м'яса яловичини з використанням СКД1 та СКД2 у кількості 2,5% та 2,0% відповідно. В ході дослідження було вивчено втрати під час заморожування та теплової обробки, структурно-механічні показники, органолептичні властивості м'ясних модельних систем з використанням сумішей кріопротекторної дії до та після заморожування.

За результатами дослідження встановлено, що використання сумішей кріопротекторної дії в складі рецептурних компонентів напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених сприяє покращенню функціонально-технологічних показників, зокрема знижує втрати при заморожуванні та теплової обробці після заморожування (у 1,3...2 рази та 1,1...1,7 рази відповідно), покращує реологічні показники та органолептичні властивості м'ясних модельних систем.

Подальші дослідження в даному напрямку дозволять вирішити проблеми збереження функціонально-технологічних та споживних властивостей, розширення асортименту напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених.