

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Шаповалова І.І., гр. ТМ-41

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Скуріхіна Л.А.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Концепція «швидкого харчування» стала невід'ємною частиною сучасного життя. За прогнозами спеціалістів 25% продуктів, що споживає населення різних країн, припадатиме саме на м'ясні напівфабрикати, значну долю яких складатимуть посічені. Тому розширення асортименту посічених напівфабрикатів є актуальним, і відбувається за рахунок розробки нових рецептур.

З аналізу рецептур посічених напівфабрикатів було виявлено, що основною сировиною для їх виробництва є: м'ясо – яловичина, свинина, м'ясо курятини; різні рослинні компоненти – капуста білокачанна, картопля, цибуля свіжа.

За аналог створення нової рецептури обрано рецептуру м'ясо-рослинних котлет «Пікантних». Основною сировиною в рецептурі котлет «Пікантних» є яловичина, свинина, капуста білокачанна. Додаткові компоненти – сіль поварена харчова та перець чорний мелений. При розробленні нової рецептури в рецептурі-аналогі замінено капусту на відварену квасолю, яка не впливає на структуру сирого фаршу, але добре утримує м'ясний сік, що виділяється при термообробці котлет, значно покращуючи смакові якості готового виробу та підвищуючи вихід виробу після проведеної теплової обробки, а кількість перцю за рецептурою – селерою подрібненою. Квасоля – поліволокниста сировина, сприяє покращенню процесу травлення. Додавання її підвищує вміст білкових речовин рослинного походження, які є джерелом цілого ряду необхідних організму мікроелементів. Втрати при тепловій обробці при приготуванні котлет «Пікантних» складають 18%, а в котлетах «Особливих» - 16%. Завдяки вмісту 0,01% ефірних масел корінь селери покращує органолептичні якості виробу, завдяки вмісту вітаміну С (бмг в 100г), вітамінів групи В, каротину, кальцію, магнію, натрію, калію, фосфору підвищує харчову цінність виробу, до того ж селера є антиоксидантом, запобігає утворенню злоякісних пухлинних клітин. Таким чином, розроблена рецептура котлет «Особливих» дає можливість розширити асортимент посічених напівфабрикатів з поліпшеними органолептичними та фізико-хімічними показниками.