

ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМІН ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНИХ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ УПРОДОВЖ ЗБЕРІГАННЯ

Школьна І.С., гр. ТМ-70м

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

На сьогоднішній день понад 65% ринку замороженої продукції України займають м'ясні посічені напівфабрикати. Заморожування є найбільш розповсюдженим способом зберігання харчової сировини та продукції. Проте в процесі заморожування і подальшого зберігання м'ясної сировини відбувається ряд змін, що впливають на якість готової продукції: втрати харчових речовин (вітамінів, мінеральних речовин тощо), зміна кольору, порушення структури м'язових волокон, денатурація та агрегація білків, зниження вологоутримуючої та вологозв'язуючої здатностей, зміна розчинності м'язових білків, окиснення ліпідів тощо. Дані зміни загалом обумовлені перебігом процесу кристалоутворення. Необхідність нівелювання цих змін обумовлює актуальність обраного напрямку досліджень.

Фахівцями кафедри технології м'яса ХДУХТ розроблено суміші кріопротекторної дії (СКД1 та СКД2), до складу яких входять харчові інгредієнти полісахаридної природи. За попередніми дослідженнями встановлено, що використання сумішей впливає на процес кристалоутворення та сприяє покращенню функціонально-технологічних та органолептичних показників заморожених м'ясних виробів. Тому, метою роботи є дослідження змін показників якості заморожених м'ясних посічених напівфабрикатів впродовж зберігання. В якості предметів дослідження використовували фарш з м'яса яловичини з використанням сумішей кріопротекторної дії СКД1 та СКД2 у кількості 2,5 та 2,0% відповідно.

Аналізуючи результати дослідження встановлено, що використання сумішей кріопротекторної дії сприяє збереженню харчової та біологічної цінності, збільшенню розчинності білків та вологозв'язуючої здатності, зменшенню втрат при заморожуванні та тепловій обробці після заморожування, покращенню органолептичних показників заморожених м'ясних посічених напівфабрикатів впродовж зберігання. Подальшими дослідженнями в даному напрямку передбачають розробку асортименту заморожених м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням сумішей кріопротекторної дії.