

ВИРОБНИЦТВО М'ЯСНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Войник В.І., гр. ТТ-30

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Головко М.П.**,
асист. **Полупан В.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Збільшення виробництва та розширення асортименту м'ясних продуктів відбувається переважно за рахунок використання в технологіях більш дешевих нем'ясних компонентів із низькими харчовими показниками. Це знижує якість та харчову цінність кінцевого продукту, підвищує незбалансованість мінеральних речовин у його складі. Крім того, на відміну від білків, жирів, вуглеводів мінеральні речовини не виробляються організмом і повинні надходити до нього з їжею. Актуальною є проблема пошуку нових рішень щодо покращення харчової цінності м'ясних продуктів масового споживання, зокрема оптимізації їх мінерального складу.

Роботу спрямовано на удосконалення процесу виробництва м'ясних посічених виробів багатих на засвоювані хелатні комплекси кальцію з білком (метаболічно активна форма кальцію та магнію) за рахунок використання добавки білково-мінеральної (ДБМ). Щоб принципово не змінювати традиційний технологічний процес виробництва м'ясних посічених виробів, не залучати додаткове обладнання прийнято рішення додавання ДБМ до складу м'ясних посічених виробів проводити на стадії перемішування рецептурних складових. Процес виготовлення м'ясних посічених виробів з використанням ДБМ можна розділити на три етапи.

На першому етапі відбувається механічна кулінарна обробка сировини (видалення неїстівних частин сировини, грубої сполучної тканини, миття, нарізання на шматки, чищення цибулі, часнику, санітарно-гігієнічна обробка, замочування хліба). Другий етап – формування котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Для цього сировинні компоненти подрібнюють на м'ясорубці, перемішують отриману фаршеву масу з одночасним додаванням відновленої ДБМ, смако-ароматичних компонентів. На третьому етапі відбувається термічна обробка напівфабрикатів, підготовка продукції до реалізації.

Таким чином, створено продукт з підвищеним вмістом кальцію, покращеними споживними характеристиками, вживання якого покликано на ліквідацію дефіциту кальцію у харчуванні та покращення якості життя споживачів.