

ВОЛОГОУТРИМУЮЧІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСНОГО ФАРШУ З ДОБАВКОЮ БІЛКОВО-МІНЕРАЛЬНОЮ

Яновська М.М., гр. ТТ-22

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

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Дешеві додаткові компоненти із низькою харчовою цінністю все частіше стають основою для розширення асортименту м'ясних продуктів. Це знижує якість та харчову цінність кінцевого продукту, підвищує незбалансованість мінеральних речовин у ньому. Вищенаведене вимагає створення оздоровчих продуктів харчування, здатних поліпшити стан здоров'я людини.

Наші дослідження полягають в удосконаленні процесу виробництва м'ясних посічених виробів багатих на засвоювані комплекси кальцію з білком за рахунок використання добавки білково-мінеральної (ДБМ). Основна сировина, що використовується при виробництві ДБМ, належить до вторинних продуктів тваринного походження. Добавку білково-мінеральну на основі колагену свинячої шкіри доцільно використовувати у складі м'ясних посічених виробів з точки зору високої спорідненості сировини, технологічності, зручності введення добавки до м'ясних систем, фізіологічних потреб організму людини на кальцій.

Додавання ДБМ до складу м'ясних посічених виробів прийнято рішення здійснювати на стадії перемішування рецептурних складових, бо в цьому випадку додавання добавки не змінить традиційний технологічний процес виробництва м'ясних виробів.

За результатами проведених експериментальних робіт встановлено, що введення до складу м'ясних посічених виробів ДБМ у кількості 2,5...10% від маси м'ясної сировини приводить до підвищення вологоутримуючої здатності (ВУЗ) м'ясного фаршу, а саме: для натурального фаршу – на 2,33...7,33%, для котлетної маси – на 1,5...5%. Вірогідно, що це позитивно впливає на вихід та економічні показники готового продукту. Одержаний ефект досягається за рахунок введення гідрофільних колагенових білків, здатних до значного набухання, та взаємодії міофібрилярних білків м'яса з білковою та мінеральною складовою ДБМ. Отже, за результатами нашої наукової роботи одержано м'ясний продукт масового споживання з оздоровчими властивостями, заданим мінеральним складом, зі зниженою собівартістю.