

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДЕЛІКАТЕСНИХ ВИРОБІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

Большакова В.А., к.т.н., доцент, Івасенко І.О., магістрант,  
Зініч О.О., бакалавр. (ДБТУ, м. Харків, Україна)

*One of the promising directions in the production of meat products is the development of the technology of smoked meat production from turkey meat.*

В останні роки спостерігалось збільшення обсягів виробництва м'яса птиці, в тому числі індички. М'ясо індички завдяки своїм властивостям і високому вмісту повноцінних білків представляє великий інтерес для виробництва напівфабрикатів, консервів, ковбасних виробів і копчених суцільном'язових виробів.

Одним з перспективних напрямків у виробництві м'ясних продуктів є створення технології копчених виробів з м'яса індички. Як правило, ці продукти повинні бути вищого ґатунку, високоякісними, біологічно цінними і натуральними, з фізико-хімічними показниками, які не поступаються вихідній м'ясній сировині. Найбільшим попитом серед копчених виробів делікатесної групи користуються сирокопчені вироби. Вони мають довгий термін зберігання та високу харчову цінність, що набуває особливої актуальності в воєнний час, бо такі продукти мають певні переваги.

Актуальність даного дослідження полягає у використанні суцільном'язового м'яса індички під час виробництва сирокопчених виробів. Науково обґрунтовано склад соляних розчинів для м'яса індички. Розроблено технологічні рекомендації по проведенню соління м'яса індички для виробництва сирокопчених виробів. Наступним етапом дослідження стало визначення впливу температури, швидкості руху повітря та тривалості копчення на органолептичні та структурні властивості м'яса індички (філе). Проведений комплекс досліджень по визначенню впливу технологічних факторів на процес копчення м'яса підтвердив доцільність застосування температури 30...35<sup>0</sup>С протягом 12...48 годин, при даних режимах в м'ясі індички відбувались ферментативні процеси, зміна кольору (почервоніння), підсихання поверхні продукту з утворенням захисного шару, який перешкоджає надмірному випаровуванню вологи та можливому розвитку плісняви. Проникнення в продукт деяких фракцій диму, особливо фенольної та органічних кислот, що володіють високою бактерицидною та бактеріостатичною дією, пригнічує розвиток гнилісної мікрофлори. Отримані дані стали основою для розробки проекту нормативної та технологічної документації на нову продукцію.

Підбиваючи підсумки, можна сказати, що м'ясо індички, яке істотно відрізняється від інших видів м'яса високим вітамінним вмістом та низьким вмістом холестерину, є перспективним у виробництві копчених виробів з високою харчовою цінністю для широкого кола споживачів.