

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ М'ЯСООВОЧЕВИХ КОТЛЕТ “НІЖНІСТЬ”

Хохитва К.В., Медведєва В.В., гр. ТМ-79, Момот В.О., гр. М-21

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Черевко О.І.**,

д-р техн. наук, проф. **Михайлов В.М.**,

канд. техн. наук, доц. **Ляшенко Б.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

З метою більш суттєвого зменшення втрат маси та покращення органолептичних показників розроблена рецептура м'ясоовочевих котлет “Ніжність”. Вона передбачає використання в якості волого- і жиропоглинального компонента висушених кабачків, які перед сушінням витримують у 10% розчині хлористого натрію протягом 2 годин, а як додатковий смаковий компонент додають висушений грибний бульйон. При цьому компоненти мають співвідношення, мас. %:

яловичина.....	41
свинина	20
хліб пшеничний	9
вода або молоко.....	16
висушені кабачки.....	6
висушений грибний бульйон.....	1
сухарне борошно.....	7

Такий склад котлетної маси дає можливість при традиційному смаженні зменшити втрати маси на 7,3...8,2%. У випадку використання смаження у герметичних середовищах цей показник зменшується в середньому на 14,6% і складає лише 4,8%. Це забезпечується адсорбційними властивостями висушених кабачків, які під час смаження поглинають вологу і жир, що переміщуються у середині виробу, збільшуючись в об'ємі у 2,2...2,5 рази.

Більш висока соковитість, ніжність, піддатливість під час розкусування та розжовування і своєрідний грибний присмак дають можливість дати високу органолептичну оцінку м'ясоовочевим котлетам смаженим у герметичних середовищах і рекомендувати для широкого впровадження у виробничій діяльності підприємств харчування.