

УДК 664.9.022

СІЧЕНІ М'ЯСНІ НАПІВФАБРИКАТИ З РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ

Ушакова С.В., к.с.-г.н.

(Херсонський державний аграрно-економічний університет)

Одним із завдань сучасної м'ясної промисловості є збільшення виробництва напівфабрикатів і підвищення їх харчової цінності. Найбільш високі темпи відзначаються в сегменті охолоджених м'ясних напівфабрикатів, учасниками якого стають не тільки м'ясопереробні компанії, але і роздрібні продавці. Виробництво м'ясних січених напівфабрикатів з використанням рослинних компонентів сприяє раціональному використанню сировинних ресурсів і збільшує асортимент продукції.

Застосування рослинних компонентів в рецептурах м'ясних продуктів обумовлено високим вмістом поживних речовин і сприяє отриманню продуктів із заданими властивостями. Перспективним є використання пекінської капусти в рецептурах котлет на м'ясній основі.

Пекінська капуста вирощується цілий рік і зберігає вітаміни протягом усієї зими. Наявність органічних кислот в листі пекінської капусти збільшує засвоюваність білків м'яса організмом. Зростає соковитість м'ясного фаршу, відбувається набухання колагену та підвищується ніжність продукту.

У рецептуру м'ясо-рослинних котлет вносили подрібнену пекінську капусту у кількості 5, 10 і 15% замість м'ясної частини (дослідні варіанти рецептури II-IV) та визначали органолептичні показники готових виробів, в порівнянні з контрольним варіантом без додавання пекінської капусти (рецептура I).

У дослідженнях встановлено, що фарш з найбільшою кількістю пекінської капусти варіанту IV мав більш липку консистенцію, що ускладнювало формування виробів. Після термічної обробки порівняльна органолептична оцінка якості зразків котлет показала різний рівень показників при додаванні пекінської капусти у м'ясний фарш. Усі вироби мали м'яку і соковиту консистенцію, були рівномірно прожарені. Колір котлет був золотисто-сірим з характерними включеннями зеленого кольору. На поверхні зразків II варіанту рецептури були невеликі тріщини, а у IV групи вона була пошкоджена. Найкращими за смаковими показниками виявилися зразки котлет з додаванням 10% і 15% пекінської капусти, які були більш ніжні та соковиті. Хоча, при термічній обробці зразки виготовлені за IV рецептури прилипали до поверхні, що нагрівається, це робить їх загальний вигляд менш привабливим.

Дослідження вмісту вологи методом висушування показали, що більш соковитими були вироби, виготовлені за рецептурою IV. Так, мінімальна кількість вологи була характерна для зразків контрольного варіанту рецептури 61,7%. Величина показника збільшувалася пропорційно зі збільшенням кількості введеної добавки, досягнувши найвищих показників для варіанту рецептури IV

- 63,3%. Що можна пояснити властивостями капусти і її здатністю виділяти вологу при термічній обробці.

Висновки. Проведені експериментальні дослідження показали, що використання пекінської капусти в рецептурах котлет збагачує їх склад, покращує органолептичні показники готової продукції, знижує її собівартість та є перспективним для створення комбінованих м'ясо-рослинних напівфабрикатів. Найбільш раціональним була заміна м'ясної сировини на пекінську капусту в кількості 10%. Така продукція має найбільш привабливий зовнішній вигляд після термічної обробки і характеризується хорошими органолептичними показниками і соковитістю.

Список літератури:

1. Беспалова, О. В. (2016). Гигиенические вопросы моделирования пищевых мясных продуктов функционального профиля. *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*, 2(37), 41.
2. Ковтунюк, З. (2019). Гулевська А. Зберігання пекінської капусти.
3. Pelykh, V., Ushakova, S., & Sakhatska, E. (2020). Використання харчової клітковини у технології січених м'ясних напівфабрикатів. *Наукові доповіді НУБіП України*, 05(87). doi:<http://dx.doi.org/10.31548/dopovidi2020.05.009>