

ОБҐРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА СТРАУСА В ТЕХНОЛОГІЇ КОТЛЕТ ПАРОВИХ

Дорожко В.В., гр. ТХ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук **Г.В. Запаренко**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

М'ясні страви традиційно користуються значним попитом у населення України. У той же час вони є джерелом холестерину, надмірне споживання якого може спричинити виникнення низки серцево-судинних захворювань. У зв'язку з цим важливим завданням є створення технологій м'ясних виробів зі зниженим вмістом холестерину. Одним із шляхів вирішення цього завдання є застосування в технологіях м'ясних виробів м'яса страуса.

Метою роботи є обґрунтування можливості використання м'яса страуса в технології других гарячих страв. Для досягнення поставленої мети вважали за доцільне дослідити функціонально-технологічні властивості м'яса страуса в порівнянні з традиційними видами м'ясної сировини, запропонувати рецептуру другої гарячої страви з використанням м'яса страуса, здійснити її лабораторне відпрацювання та оцінити якість нової страви.

У дослідженнях використовували м'ясо страуса (філе) виробництва агрофірми «Сафарі страус» (м. Одеса), яловичину (філе – тонкий край), свинину (вирізку), курятину (філе).

За результатами експериментальних досліджень встановлено, що м'ясо страуса характеризується кращими функціонально-технологічними властивостями порівняно з яловичиною, свининою та курятиною – має на 19,9% вищий показник масової частки зв'язаної вологи, характеризується меншою рухливістю молекул води та втрачає менше маси під час теплової обробки. М'ясо страуса порівняно з традиційними видами м'ясної сировини характеризується кращими емульгуючими властивостями та кращою стабільністю емульсій. За результатами відпрацювання рецептури страви «Котлети рублені парові» із використанням м'яса страуса в лабораторних умовах і оцінки якості виготовленої страви за органолептичними показниками встановлено високу якість нових виробів. За результатами розрахунку вмісту білків, жирів, холестерину та енергетичної цінності нової страви встановлено, що порівняно з прототипом вона містить на 7,9% білків та на 25,2 і 21,4% менше жирів і холестерину відповідно. Споживання однієї порції котлет парових (виходом 200 г) дозволяє задовольнити добову потребу в білках майже на 71%.