

УДОСКОНАЛЕННЯ КОПЧЕНИХ ВИРОБІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ

Махортова Н.В., гр. ТМ-76, Тихонова Д.В., гр. ТМ-67
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.А. Большакова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В останні роки спостерігається зріст об'ємів 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 гатунку, 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.

Актуальність даного дослідження полягає у використанні суцільном'язового м'яса індички під час виробництва сирокопчених виробів. Під час досліджень виявили вплив температури та тривалості копчення на органолептичні та структурні властивості м'яса індички (філе). Виявили, що при копченні за температури 30–35 °С протягом 12–48 годин в м'ясі індички відбувались ферментативні процеси, зміна кольору (почервоніння), природна та штучна ароматизація, поверхня продукту підсохла, внаслідок чого утворився захисний шар, 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.