

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ СНЕКІВ

Мирошниченко М.І., гр. ТМ-65м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. В.А. Большакова
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з пріоритетних напрямків розвитку сучасного ринку м'ясопродуктів на сьогоднішній день є виробництво напівфабрикатів і страв готових до вживання. Поширенню асортименту та обсягів виробництва цієї групи продуктів сприяє постійний дефіцит вільного часу внаслідок стрімкого темпу життя, особливо у мешканців великих міст, яке призводить до змінення потреб споживачів. .

Український асортимент цієї групи продукції в умовах підвищеної конкуренції істотно збільшився. М'ясні снекі – це висушені, тонкі, нарізані шматочки м'яса, приправлені спеціями. Строганину виготовляють з м'яса свинини, яловичини, курятини, конини, індички, страуса, оленя і баранини. Сушіння м'яса – це перспективний метод консервування м'яса, який дозволяє, в значній мірі, зберегти його вихідні властивості. Під час сушіння м'ясо зберігає не лише смак, а й високу харчову і біологічну цінність, поживні речовини, вітаміни і амінокислоти.

На кафедрі технології м'яса ХДУХТ було проведено комплекс досліджень по вивченню параметрів сушіння на якісні показники готової продукції. Експериментально підібрали композиції спецій для створення асортименту готової продукції. Сушіння проводили перегрітою парою за різних температур. Дослідили вплив товщини шматків (в діапазоні 1–5 мм), способів їх нарізки (вздовж та поперек волокон), температури обробки (120–150 °С) на якість продукту. Встановлено, що направлення нарізки не впливає на тривалість сушіння і колір сушеного м'яса, але при нарізанні в направленні волокон знижується жорсткість продукту. Більш товсті шматки м'яса (3–5 мм) потребують більше часу для сушіння, також погіршуються структурні і кольорові характеристики готового продукту. Проведені експерименти стали основою для розробки проекту технологічної документації.

Новий вид продукції підходить для людей з активним способом життя, спортсменів та туристів, адже має високу поживну цінність з низьким вмістом жирів та вуглеводів.