

ВПЛИВ КРІОСТАБІЛІЗАТОРІВ НА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСНИХ ФАРШІВ ВПРОДОВЖ ЗБЕРІГАННЯ

Садковий І.О., гр. 181-ТМ-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.С. Желєва
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Перспективним напрямом підвищення показників якості м'ясних заморожених виробів, а також збільшення їх асортименту є розробка рецептур і технологій нових видів продукції, які передбачають використання криостабілізаторів (КС). Використання КС у технологіях виробництва м'ясних заморожених виробів надає виробникам нові можливості збільшення об'єму виробництва виробів, що користуються підвищеним попитом. Однак, м'ясні вироби з КС є новими виробами в існуючому асортименті м'ясної продукції, тому дослідження їх функціонально-технологічних показників впродовж зберігання є актуальним та доцільним.

Під час дослідження були використані КС «KrioMeat», розроблені фахівцями Державного біотехнологічного університету. Результати дослідження наведені в таблиці.

Таблиця

Характеристика функціонально-технологічних показників м'ясних фаршів впродовж зберігання

Термін зберігання	Фарш яловичий (контроль)			Фарш яловичий з КС		
	ВЗЗ, %	Втрати маси під час заморожування, %	Втрати маси під час теплової обробки, %	ВЗЗ, %	Втрати маси під час заморожування, %	Втрати маси під час теплової обробки, %
до заморожування						
0 діб	53,7	–	32,4	64,3	–	25,2
після зберігання						
1 доба	52,1	2,7	33,5	61,7	1,5	26,1
30 діб	51,0	3,2	34,5	60,4	1,8	27,0
60 діб	50,2	3,4	35,4	58,7	1,9	27,7

Встановлено, що фарші з КС мають більшу ВЗЗ (у 1,2 рази) та менші втрати під час заморожування й теплової обробки (у 1,8 рази й 1,3 рази). За органолептичними показниками фарші відповідають вимогам ДСТУ. Тож, проведені дослідження визначають перспективність та доцільність використання КС в складі м'ясних заморожених виробів.