АПРОБАЦІЯ ВИКОРИСТАННЯ ПРІСНОВОДНИХ ГІДРОБІОНТІВ ТА ПОРОШКУ ГІНКГО-БІЛОБА У ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ

Головко Т.М., канд. техн. наук, доц.,
Применко В.Г., канд. техн. наук, **Геліх А.О.,** канд. техн. наук,
Головко М.П., д-р техн. наук, проф.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Метою дослідження є встановлення оптимальної кількості використання порошку гінкго-білоба у рецептурі січених виробів на основі молюска прісноводного. Досліджено вплив різної відсоткової кількості порошку гінкго-білоба на органолептичні, функціонально технологічні та реологічні властивості розроблених котлет. Встановлені оптимальні дози використання порошку гінкго-білоба у рецептурі січених виробів на основі молюска прісноводного. Результати дегустаційної оцінки показали, що додавання порошку гінкго-білоба у кількості 1% майже не справляє впливу на органолептичні показники продукту.

Зразки з додаванням порошку гінкго-білоба в кількості 5 і 7% мають покращений зовнішній вигляд і колір. Порошок надає пружності і продукт набуває приємного свіжого аромату. Котлети мають однорідний колір та правильну форму. Однак, збільшення масової частки гінкго-білоба понад 10% призводить до погіршення консистенції, зокрема котлети втрачають соковитість і пружність.

Узагальнюючи результати дегустаційних досліджень, можна констатувати, що котлети мають ніжний та характерний для прісноводної риби запах, смак, колір і зовнішній вигляд. Досліджено відмінності в значеннях пластичної в’язкості різних зразків фаршу, що пояснюється різним вмістом добавки порошку листя гінкго-білоба. Проведені дослідження по визначенню рівня активної кислотності готових виробів. Досліджено комплекс якісних характеристик розроблених січених виробів (котлет). Встановлено закономірності впливу компонентного складу на функціонально-технологічні характеристики фаршевих систем на основі прісноводних гідробіонтів.

Дослідження напрямку використання у технології фаршевих виробів місцевих запасів продовольчої сировини, що багата у харчовому плані є актуальною. Це дасть можливість розширити асортимент існуючих виробів із гідробіонтів та отримати продукти функціонального призначення.