

## АНАЛІЗ СУЧАСНИХ МЕТОДІВ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ГОТОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ БІФШТЕКСУ

Денисенко А.І., гр. ТРМ-54

Науковий керівник – ст. викл. Соколова Є.Б.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

М'ясо яловичини є важливою частиною харчування людини, адже містить у своєму складі важливі білки, які насичують киснем клітини організму людини, максимальну кількість заліза, майже всі вітаміни групи В (тіамін, пантотенова кислота, холін, піридоксин, ціанокобаламін, рибофлавін, ніацин, фолієва кислота), калій, магній, фосфор, кальцій, залізо, цинк, мідь. Також яловичина є джерелом колагену та еластину. Яловичина є корисною для людей будь-якого віку та статі, адже є багатим на гемове залізо.

Оскільки яловичина багата на вітаміни, макро- та мікроелементи доцільно виготовляти з неї напівфабрикати для приготування біфштексу. Поряд з класичною рецептурою все частіше виготовляють напівфабрикатів, збагачених додатково вітамінами, харчовими волокнами, рослинною сировиною, що не руйнуються під час зберігання.

Відомо спосіб збагачення напівфабрикатів залізом. Для цього спеціально виготовляють залізовмісні препарати, що не порушують цілісність готового продукту. Наприклад, німецька фабрика виготовляє такі препарати як ортофосфат заліза (заліза 29%, фосфору – 16,1%) та пірофосфатзаліза (залізо – 21%, фосфору – 17,5%).

Також відомо спосіб удосконалення готового напівфабрикату харчовою добавкою «Магнетофуд», що сприяє подовженню терміну зберігання, завдяки бактеріостатичній дії, покращує функціонально-технологічні властивості м'ясних фаршів.

Одним із напрямів розробки продуктів функціонального призначення є використання у складі полісахаридів, а саме суміш розчину карагінану та камеді тари, що дозволяє отримати напівфабрикат з новими споживчими властивостями, високою харчовою та біологічною цінністю.

Науковцями було досліджено метод внесення в м'ясний посічений напівфабрикат борошно люпину, що забезпечує підвищення вмісту протеїну у готовому продукті, без погіршення споживчих властивостей. Отже, використання харчових добавок при виробництві м'ясних напівфабрикатів є пріоритетним напрямом розвитку.