Б.В. Ляшенко, канд. техн. наук *(ХДУХТ, Харків)*
О.Є. Загорулько, канд. техн. наук *(ХДУХТ, Харків)*
А.М. Загорулько, канд. техн. наук *(ХДУХТ, Харків)*
Е.Б. Ібаєв

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОРОВЧИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Спосіб виробництва оздоровчих м'ясних виробів відноситься до харчової промисловості і може бути використана на підприємствах ресторанного та масового господарства й швидкозаморожених блюд.

Відомий спосіб отримання м'ясних виробів, що включає підготовку м'ясної сировини, наповнювачів, посолочних інгредієнтів і спецій; їх подрібнення; приготування фаршу; формування; панірування; пакування; охолодження або заморожування. Недоліком описаного вище методу є те, що отриманий продукт недостатньо повно забезпечує потреби організму в природних макро- і мікроелементи, а також в цілому ряді необхідних харчових біологічно активних компонентів їжі та має невисокий вихід.

Складне екологічне становище багатьох країн обумовлює необхідність раціонального харчування, але в більшості випадках м'ясні вироби харчової промисловості мають недостатню кількість споживних речовин, або ж нераціональне їх співвідношення. Це обумовлює недостатність фізіологічної потреби людини протягом усього життя.

В основу запропонованого способу поставлена задача створення оздоровчих м'ясних виробів шляхом удосконалення найближчого аналогу, в якому в якості наповнювача використовується сушений овочевий набор: цибуля, тиква, часник, перець та кабачок, та додаються в межах 10...20 % від загальної маси фаршу, що забезпечує підвищення біологічної цінності отримуваних виробів та зменшення маси м'ясного фаршу.

Поставлена задача вирішується тим, що відомий спосіб виробництва оздоровчих м'ясних виробів, що складається з підготовки м'ясної сировини, наповнювачів, посолочних інгредієнтів і спецій; їх подрібнення; приготування фаршу; формування; панірування; пакування; охолодження або заморожування, який відрізняється тим, що в якості наповнювача використовується сушений овочевий набор: морква, цибуля, перець, гриби та кабачок,та додаються в межах 10...20 % від загальної маси фаршу.

Відміна даного способу виробництва оздоровчих м'ясних виробів, полягає в тому, що в якості наповнювача використовується сушений овочевий набор: морква, цибуля, перець, гриби та кабачок, та додаються в межах 10...20 % від загальної маси фаршу, тим самим забезпечуючи збагачення м'ясних виробів біологічно активним речовинами та зменшення маси м'ясного фаршу.

Приклад 1 (середні значення). Рецептура та сама. Компоненти беруть у таких співвідношеннях:

1. м'ясний фарш – 0,5 кг
2. морква (сушена) – 40 гр.
3. цибуля (сушена) – 40 гр.
4. перець (сушений) – 40 гр.
5. кабачок (сушений) – 40 гр.
6. гриб (сушений) – 40 гр.
7. борошно – 2 ст.л.
8. яйце – 1 шт.
9. масло вершкове –75г
10. сіль – 1ст.л.

Додавання сушеного овочевого набора: морква, цибуля, перець, гриби та кабачок, в межах 15 % від загальної маси м'ясного фаршу.

Приклад 2 (максимальні значення). Рецептура та сама. Компоненти беруть у таких співвідношеннях:

1. м'ясний фарш – 0,5 кг
2. морква (сушена) – 50 гр.
3. цибуля (сушена) – 50 гр.
4. перець (сушений) – 50 гр.
5. кабачок (сушений) – 50 гр.
6. гриб (сушений) – 50 гр.
7. борошно – 2 ст.л.
8. яйце – 1 шт.
9. масло вершкове – 75 г
10. сіль – 1ст.л.

Додавання сушеного овочевого набора: цибуля, тиква, часник, перець та кабачок в межах 20 % від загальної маси м'ясного фаршу.

Уведення сушеного овочевого набора в межах 15 % від загальної маси м'ясного фаршу (приклад 1) має оптимальний присмак внесеного сушеного овочевого наповнювача. Введення цього ж наповнювача в межах 20 % (приклад 2) характеризується чітко вираженими смаковими властивостями наповнювача, але характеризується нечіткою консистенцією.

Технічним результатом використання виробництва оздоровчих м'ясних виробів є їх збагачення біологічно активними речовинами, пектинові речовини, фенольні сполуками та збільшення виходу готового продукту, що досягається за рахунок внесення сушеного овочевого набора: морква, цибуля, перець, гриби та кабачок, в межах 15...20 % від загальної маси фаршу.