

Органолептичні показателі досліджуваних зразків наступні. Зразок 1 – колір білий з рівномірним розподілом насіння льна, запах характерний сиру, без запаху добавки, смак м'який, відчувається наявність добавки, консистенція ніжна, характерна для даного виду сиру. Зразок 2 – колір білий з рівномірним розподілом насіння льна, запах характерний сиру, без запаху добавки, смак м'який, відчувається наявність добавки, консистенція трохи хрустка. Зразок 3 – колір білий з рівномірним розподілом насіння льна, запах характерний сиру, без запаху добавки, смак м'який, сильно відчувається наявність добавки, консистенція хрустка. Зразок 41 – колір білий, запах характерний сиру, смак м'який, консистенція ніжна, характерна для даного виду сиру.

Фізико-хімічні показателі всіх зразків в межах норми. Органолептичні показателі другого і третього зразка не відповідають нормі. Таким чином, найбільш оптимальним зразком для виробництва м'яких сирів термокислотної коагуляції є зразок з часткою внесення льняного насіння 1%.

С.Е. Стіборівський, канд. техн. наук, доц. (*ДонНУЕТ, Донецьк*)
Ю.О. Нефедов, магістрант (*ДонНУЕТ, Донецьк*)

ВИКОРИСТАННЯ КОМПЛЕКСНИХ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У ТЕХНОЛОГІЯХ ФАРШІВ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

На сьогоднішній день в Україні питання забезпечення населення якісними продуктами харчування залишається досить актуальним. Це пов'язано зі змінами у режимах харчування, раціонах та основний негативний тренд – це невідповідність прожиткового мінімуму темпам зростання цін на продукти. Внаслідок чого, в українців все частіше набувають популярність заморожені напівфабрикати. Однак за відсутності м'ясої сировини належної якості у технологіях фаршів виробники замінюють її іншими продуктами з низькими біологічними і харчовими властивостями. Це все спонукає українських виробників заморожених напівфабрикатів галузь вирішувати проблему збалансування раціонів за рахунок використання нетрадиційної сировини і комплексних добавок.

Застосування комплексних добавок у виробництві фаршів для заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці компенсує нестачу біологічно активних речовин, підвищує його функціональні властивості, харчову та біологічну цінність готових продуктів.

В якості комплексних добавок використовують полівітамінні, білкові, гідроколоїдні та ПНЖК-комплекси. Комплексні добавки ефективніші індивідуальних сполук, щодо антимікробної, антиокислювальної й технологічної дії. Це обумовлено сукупністю фізико-хімічних властивостей добавок, особливо більш високим значенням буферності.

Одною з комплексних добавок у виробництві фаршів є стабілізатор LUXARA 5570, що складається з к-карагінану високого очищення і ксантанової камеді. Різновид карагінану найбільш повно проявляється у м'ясній м'язовій масі, де взаємодіючи з її клітинною структурою, утворює міцний гель. Він сприяє фіксуванню щільної монолітної структури на розрізі готового продукту, що полегшує сервірувальне нарізання й утримує вологу у готовому продукті. Ксантанова камедь виключає надлишкові втрати вологи під час термічного обробітку виробів.

На кафедрі «Технологій у ресторанному господарстві» ДонНУЕТ було запропоновано розробити технологію колагенової пасти. Це дозволить раціональнішого використовувати колагенвмісну сировину в м'ясопереробній промисловості, оскільки впровадження безвідходних технологій може сприяти підвищенню ефективності виробництва, збільшенню об'ємів, розширенню асортименту продукції, що випускається, і зниженню дефіциту білка в раціонах харчування населення України.

Другим елементом комплексної добавки є шрот з обліпихово-соняшникової олії. Використання його у технологіях функціональних фаршевих мас дозволить покращити нутрієнтний склад продукту за рахунок наявності у ньому незамінних ПНЖК та жиророзчинних вітамінів.



Рисунок – Складові частини функціональної добавки

Використання запропонованих функціональних добавок обумовлено їхньою взаємозалежністю. Виключення із рецептури традиційного м'ясного фаршу шпику та заміна його функціональною добавкою із шроту сприятиме покращенню жирно кислотного складу продукту. Колагенова паста в свою чергу використовується у ролі емульгатору.

Таким чином, використання у технологіях фаршів для заморожених напівфабрикатів комплексних добавок дозволяє створити продукт з підвищеними фізико-хімічними властивостями і як результат покращити споживчі характеристики.

С.Е. Стіборовський, канд. техн. наук, доц. (ДонНУЕТ, Донецьк)

Ю.В. Османова, ст.викл. (ДонНУЕТ, Донецьк)

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТУ З ТОПНАМБУРА ТА ЦИКОРІО

Проблема захворювань кишечника останніми роками привертає велику увагу не тільки лікарів різних спеціальностей, а також фахівців ресторанного господарства та харчової промисловості.

У останнє десятиріччя в Україні, зважаючи на зростання чисельності хронічних захворювань і встановлення їх причинного зв'язку з незбалансованим харчуванням, функціональні продукти харчування, які містять у своєму складі пребіотики, розглядаються як ефективний засіб підтримки здоров'я організму і зниження ризику виникнення багатьох захворювань.

Стан динамічної рівноваги між організмом господаря, мікроорганізмами, які заселяють кишечник і навколишнім середовищем прийнято називати «еубіоз», при якому здоров'я людини знаходиться на оптимальному рівні.

При порушенні динамічної рівноваги спостерігається захворювання дизбактеріоз кишечника, при якому порушується функціонування всіх складових частин організму людини, його мікрофлори, а також механізмів їх взаємодії, що веде до виникнення захворювання.

Дизбактеріоз кишечника – це якісні та кількісні зміни нормофлори людини, які викликають виражені клінічні реакції макроорганізму, спричиняючи за собою ряд захворювань.