

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕЯКИХ СПОСОБІВ ПРИГОТУВАННЯ РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ

Жураківська М., магістрант

Науковий керівник – д-р мед. наук, проф. **Т.В. Стрікаленко**
Одеська національна академія харчових технологій

Метою роботи було отримання закусочного продукту високої якості з рапани чорноморської. При виконанні роботи вирішували такі завдання: удосконалення технології тузлучного посолу рапани чорноморської шляхом використання технічних засобів отримання шматків і нарізки різних розмірів і товщини, а також удосконалення технологічного процесу штучного в'ялення рапани чорноморської (визначення оптимальних режимів процесу).

Рапана чорноморська – це досить новий продукт для вітчизняного споживача, а особливий інтерес до м'яса цього морепродукту пояснюється підвищеною харчовою цінністю і вмістом білків, що в два рази перевищує ті ж характеристики м'яса великої рогатої худоби та інших домашніх тварин сільськогосподарського призначення. Доведено, що м'ясо моллюска сприяє підсиленому виділенню шлункового соку, прискореному переварюванню морепродукту і майже повному його засвоєнню. Включення екзотичного продукту в раціон призводить до покращення обміну речовин і процесів кровотворення, підвищенню імунітету тощо.

Процес дефростації рапани чорноморської варено-мороженої проводили повітряним способом при температурі навколишнього середовища 19...21 °С, процес тузлучного посолу – з використанням сумішей для посолу (для дозрівання) та консервата (контроль – без їх додавання). Щільність тузлуку становила 1.06–1.14–1.17 г/см³. Спроби прискорити процес дозрівання рапани з використанням ферментних засобів не використовували через їх здатність змінювати структуру м'яса та втрату його смакових якостей. Процес в'ялення рапани проводили при температурах 60 °С і 105 °С. При в'яленні при 60 °С протягом першої години дотримувались температури 30 °С. Більш інтенсивне зневоження м'яса моллюска відбувається при температурі 105 °С, що дозволило значно скоротити тривалість в'ялення. Щоб попередити інтенсивне скручування продукту при цьому протягом перших 2 годин витримували температури 30 °С та 60 °С, а потім 105 °С. Визначені оптимальні для підприємства режими процесів отримання якісної продукції – сушено-в'яленої та в'яленої рапани чорноморської.