

А.Ф. Коршунова, канд. техн. наук (*ДонНУЕТ, Донецьк*)
О.В. Сабіров, канд. техн. наук (*ДонНУЕТ, Донецьк*)
Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСО-РОСЛИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ КВАШЕНИХ ОВОЧІВ

У даний час в м'ясопереробній промисловості актуальною є проблема ефективності використання вторинної колагенвмісної сировини. Цією проблемою займалися вчені О.І. Жаринов, М.М. Ліпатов, Л.В. Антипова, С.К. Апраксина, О.С. Ратушний та ін.

Визначено, що біохімічні способи попередньої тендеризації м'яса з високим вмістом сполучної тканини включають біологічні і хімічні прийоми. До хімічних методів поліпшення технологічних властивостей колагенвмісної сировини відносять використанням багатокомпонентних рідких систем.

Відомо, що під дією молочної кислоти відбувається набрякання білків сполучної тканини, що позитивно впливає на швидкість переходу колагену в глютин при подальшій термічній обробці. Значна кількість молочної кислоти накопичується при консервуванні овочів сквашуванням.

Актуальність даної технології полягає у тому що пропонується використовувати в комбінованих м'ясо-рослинні вироби консервовані овочі, що мають відхилення за якістю, та розсоли з них, що не мають практичного застосування. Крім того, використання данного виду сировини може прискорити дезагрегацію колагену.

Нами було проведено дослідження впливу посольних сумішей з використанням квашених овочів на ступінь проникнення посольної суміші в м'язову тканину, вологозв'язуючу здатність, вихід м'ясних продуктів. В якості дослідних було обрано зразки м'яса яловичини задньо-стегнового відрубу, що характеризується високим вмістом колагену. Для визначення раціональної кількості шприцювання розсолу на основі квашених овочів, зразки шприцювали посольними сумішами, що являли собою суспензовані квашені овочі (капуста, огірки) та розсіли, в які були занурені овочі, стандартизовані за вмістом солі та цукру, у кількості від 2 до 16 г на 100 г м'ясної сировини. Контролем було обрано аналогічний відруб, що шприцювався стандартною посольною сумішшю.

Найкращі результати мали зразки, що містили 10–12% добавок для всіх зразків. На основі отриманих раціональних параметрів вмісту

розсолів, нами розроблено конкретну схему технології м'ясо-рослинних напівфабрикатів з додаванням консервованих овочей. Принципова технологічна схема їх виробництва зображена на рисунку.

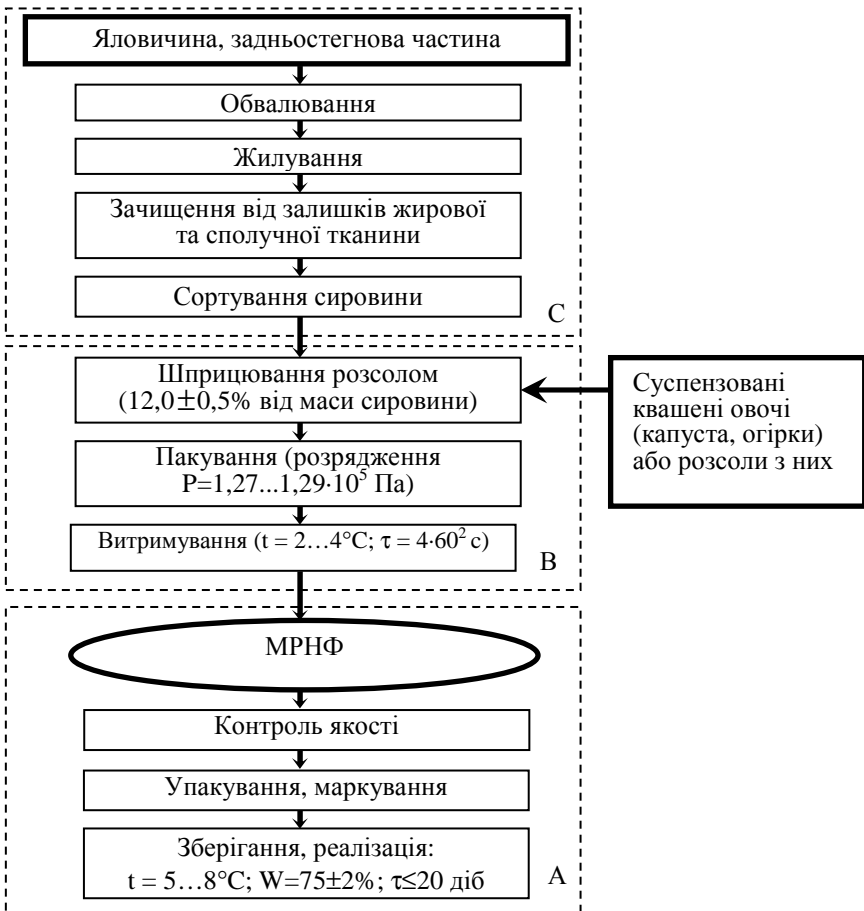


Рисунок – Принципова технологічна схема виробництва м'ясо-рослинних напівфабрикатів з додаванням консервованих овочей: А – підсистема підготовки до реалізації, В – підсистема виробництва напівфабрикату, С – підсистема підготовки сировини

При вмісті розсолу 10–12% спостерігається найбільше проникнення посолочних речовин у м'язове волокно з одночасним підвищенням ВЗЗ та виходу готових виробів.