

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Євченко Ю.О., гр. ТМ-76

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Камсуліна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Аналіз динаміки зміни виробництва м'ясопродуктів свідчить про системне зростання споживання м'ясних напівфабрикатів. Багато провідних підприємств України створює цех по виробництву охолодженої м'ясної продукції, освоюють світові технології їх виготовлення, використовують сучасні високо функціональні добавки і технології пакування.

Асортимент виробів, що виготовляються в подібних виробництвах, достатньо широкий та включає натуральні, посічені, охолоджені та заморожені напівфабрикати.

Нами було зроблено огляд вітчизняних і літературних джерел, проаналізували сучасні і традиційні технології виробництва м'ясних напівфабрикатів, а також досліджено шляхи використання різних видів клітковини в технологіях м'ясних напівфабрикатів.

У ході експериментальних досліджень вивчено основні показники функціонально-технологічних властивостей м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням клітковини сої, картоплі, апельсину, тапіоки та пшениці. Досліджено, що отримані фаршеві системи мають добру вологоутримуючу здатність, яка зберігається під час теплової обробки.

Досліджено вплив різних концентрацій та різних видів клітковини на функціонально-технологічні показники м'ясних фаршів. Встановлено, що вологозв'язуюча здатність напівфабрикатів підвищується прямо пропорційно підвищенню концентрації клітковини у системі, але збільшення вмісту клітковини більше 20% значно впливає на органолептичні показники готових виробів.

Найбільш вагомі результати було отримано під час використання комплексного препарату з препаратів клітковини сої та апельсину, який додавали у кількості 15% від маси м'яса. Отриманий препарат попередньо замочували з водою у співвідношенні 1:5 та у гідратованому вигляді додавали у фаршеву систему, продукт характеризувався високими органолептичними та функціональними властивостями. Отримані результати свідчать про доцільність використання цього препарату для поліпшення властивостей посічених м'ясних напівфабрикатів.