

ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПИВНОЇ ДРОБИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Світлична О.О., гр. ТРГ-15

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.О. Сімакова**
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського, м. Кривий Ріг

Актуальною проблемою в умовах дефіциту якісної м'ясної сировини і постійного підвищення цін на нього являється створення збагачених і комбінованих м'ясних напівфабрикатів із заміною частини дефіцитної м'ясної сировини різними добавками. Перспективною сировиною в цьому відношенні є вторинний продукт пивоварного виробництва – солодова пивна дробина. Вона являє собою гущу світло-коричневого кольору зі специфічним запахом і смаком ячмінного солоду, в якій міститься велика кількість ліпідних та білкових речовин.

Пивна дробина позитивно впливає на якість харчових продуктів. Її успішно використовують в сільському господарстві, при виробництві хлібобулочних, борошняних кондитерських виробів, а також макаронних виробів. Однак, у м'ясній промисловості пивна дробина практично не використовується.

У зв'язку з цим, м'ясна промисловість являється одним з перспективних напрямків використання пивної дробини, так як в своєму складі дробина має весь комплекс повноцінних білків, що дозволило б замінити нею дорогу м'ясну сировину. У пивної дробини збалансований жирно-кислотний склад, в ній містяться: пентодеканова, пальмітинова, пальмітоолеїнова, стеаринова, олеїнова, ліноленова кислоти, які відіграють в організмі людини пластичну і енергетичну функції. У пивній дробині також міститься велика кількість макро- і мікроелементів, які представлені Ca, P, Zn, Fe, Cu, Mg, Na та ін. Пивна дробина має антиокислювальні властивості через наявність в ній вітаміну E.

На основі вивченої літератури було встановлено, що введення пивної дробини у м'ясну сировину є доцільним, оскільки дробина є джерелом білку, вуглеводів, в тому числі клітковини, вітамінів і мінеральних речовин. При цьому вона має доволі високу засвоюваність білкових речовин (71–76%), жирів (80–82%), екстрактивних речовин (60–65%) і клітковини (40–45%).

Уведення пивної дробини до м'ясної сировини позитивно впливає на функціонально-технологічні властивості – підвищує

волоغوутримуючу здатність фаршів, знижує втрати під час теплової обробки. При цьому органолептичні і фізико-хімічні показники продукції не поступаються контрольним зразкам.

Слід зазначити, що введення пивної дробини до м'ясної сировини дозволяє не тільки отримати продукцію, збагачену високозасоюваним білком, а й максимально наблизити її за амінокислотним складом до еталонного білка за шкалою ВОЗ.

На основі цього можна припустити, що розробка раціональної та ефективної технології використання пивної дробини у виробництві м'ясних напівфабрикатів становить певний науковий і практичний інтерес. Дана технологія дозволить зміцнити сировинну базу м'ясної промисловості, розширити асортимент м'ясних продуктів, а також дозволить виробляти продукцію з підвищеною харчовою цінністю.

ВИКОРИСТАННЯ МАРИНАДІВ У ВИРОБНИЦТВІ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ СВИНИНИ

Скрипак В.О., гр. ТМ- 64м

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Л.А. Скуріхіна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

За останні роки різко змінилася структура споживчого ринку. В усьому світі спостерігається тенденція до створення такого продукту, який потребує мінімального часу для його приготування в домашніх умовах. Значно збільшилося споживання напівфабрикатів. Споживач стає все вибагливішим, тому виробникам, в умовах жорсткої конкуренції, не залишається нічого іншого, як зміцнити свої позиції за рахунок розширення асортименту та покращення якості продукції.

Асортимент напівфабрикатів зі свинини можна суттєво розширити, застосовуючи різні маринади. Мариновані напівфабрикати виробляють з використанням маринадних сумішей і соусів, що дозволяє не тільки змінити їх зовнішній вигляд, а й суттєво варіювати їх смакові якості.

Мариновані напівфабрикати мають більш тривалий строк зберігання (до трьох тижнів) в наслідок пригнічення розвитку мікрофлори і дозволяють досягти більш високого виходу напівфабрикатів і зменшити втрати маси при термообробці. До складу маринадів входять прянощі та спеції, зелень, харчові солі, регулятори кислотності, харчові кислоти, ароматизатори, екстракти і олієрезини,