

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,

ферментні препарати, може входити комплекс технологічних добавок (антиоксиданти, стабілізатори рН), рослинна олія, засоби для збереження свіжості тощо. Маринади випускають у рідкому і сухому виді, в останньому випадку їх змішують із питною водою перед використанням.

Технологія виробництва напівфабрикатів в маринадах подібна до технології, що використовується для виробництва виробів з соленого м'яса. Великі шматки м'яса шприцюють маринадами, а потім масажують 10–30 хв залежно від типу наявного обладнання. Загальна маса напівфабрикатів збільшується, за рахунок чого знижується їх собівартість. Дрібні шматочки м'яса для рагу, шашликів, печені, бефстроганов перемішують із маринадами і витримують у емкостях з некородуючого матеріалу при 2...6 °С протягом 8–12 годин. В деяких випадках для останніх використовують підшприцювання з масажуванням. Частка витрат маринадів на один кг маси м'яса складає від 5 г до 15 г.

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСОПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

Строменко А.О., гр. ТМ-74м

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **М.О. Янчева**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасних економічних умовах дуже гостро стоїть проблема забезпечення випуску якісної продукції за певну ціну. Споживачі в своїх очікуваннях сьогодні стали вимогливішими щодо широкого асортименту продукції високої якості. До виробництва треба підходити з урахуванням вимог до якості продукції, ціни, витрат на виробництво, попиту, реалізацію.

Специфікою ринку м'ясних виробів є його залежність від сировини. Криза у тваринництві відобразилася й на роботі підприємств м'ясопереробної промисловості. Серед проблем, з якими сьогодні зіткнулися підприємства м'ясопереробної галузі є скорочення поголів'я худоби, територіальну розосередженість сільськогосподарських підприємств і особистих господарств населення, нетривалий термін реалізації певних видів готової продукції, низьку якість сировини, коливання закупівельних цін на сировину тощо.