СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОРОВЧИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Мельник М.І., гр. ПМ-15,
Д'яченко Н.В., гр. М-58м
Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **О.І. Черевко,**
канд. техн. наук, ст. викл. **А.М. Загорулько**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Складне екологічне становище багатьох країн обумовлює необхідність раціонального харчування, але в більшості випадках м'ясні вироби харчової промисловості мають недостатню кількість споживних речовин, або ж нераціональне їх співвідношення. Це обумовлює недостатність фізіологічної потреби людини протягом усього життя.

Спосіб виготовлення м'ясних січених виробів, що передбачає подрібнення м'яса й замоченого у молоці або воді хліба на м'ясорубці, додавання харчової солі, перемішування маси, вибивання фаршу, розділення виробів, панірування в сухарях, формування виробів і смаження з використанням жиру тваринного або олії рослинної з наступним доведенням до готовності в жарових шафах, під час виробництва, на стадії подрібнення або перемішування компонентів додають овочевий наповнювач в кількості 5–15 % від маси м'яса.

Найбільш близьким за технічною сутністю до створюваного способу є отримання котлет, що включає підготовку м'ясної сировини, наповнювачів, посолочних інгредієнтів і спецій; їх подрібнення; приготування фаршу; формування; панірування; пакування; охолодження або заморожування. Недоліком його є те, що отриманий продукт недостатньо повно забезпечує потреби організму в природних макро- і мікроелементах, а також в цілому ряді необхідних харчових біологічно активних компонентів їжі та має невисокий вихід.

В основу способу виробництва оздоровчих м'ясних виробів поставлена задача створення виробів з додаванням у якості наповнювача сушений рослинний набір на основі цибулі, перця, грибів та кабачка, які додаються в межах 10–20% від загальної маси фаршу, що забезпечує підвищення біологічної цінності отримуваних виробів та зменшення маси м'яса у фарші.

Внесення рослинного наповнювача, забезпечує збагачення м'ясних січених виробів біологічно-активними речовинами, фенольними сполуками та збільшення виходу готового продукту, що досягається за рахунок поглинання наповнювачем м'ясного соку та жиру під час виробництва.