

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Хабенко У.В., гр. 181-ТМ-13м

**Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Т.М. Головка
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

При розробці рецептур м'ясних посічених напівфабрикатів важливим є підбір основних інгредієнтів, які мають здатність зв'язувати компоненти котлетної маси між собою. Найчастіше з цією метою використовують рослинні добавки з високим вмістом білків та харчових волокон, у тому числі борошно, яке є джерелом рослинного білка, харчових волокон, комплексу вітамінів та мінеральних речовин.

Об'єктами дослідження були м'ясні посічені напівфабрикати, при виготовленні яких, як основну сировину використовували м'ясо курчат бройлерів, а компонентами білково-жирової емульсії було борошно, олія та вода. Білково-жирову емульсію до складу дослідних зразків напівфабрикатів вносили у кількості 20% від маси сировини.

Технологія отримання білково-жирових емульсій полягала у пропорційному змішуванні компонентів. Спочатку вносили борошно і перемішували з додаванням води, потім вносили олію і знову перемішували до отримання однорідної маси. Отримані таким чином емульсії використовувалися як наповнювач у рецептурі м'ясних посічених напівфабрикатів. Технологія виготовлення напівфабрикатів не відрізняється від традиційної. Білково-жирову емульсію вводили у фарш у процесі його приготування. Всі зразки м'ясних посічених напівфабрикатів із введенням білково-жирової емульсії з борошном із непропареної гречаної крупи, з борошном із нуту та пшеничним борошном за результатами розрахунку відповідають вимогам НТД для напівфабрикатів. Вміст масової частки білка в усіх зразків відзначено одному рівні. Найменший рівень вологи (64,58%) містить зразок із введенням нутового борошна, найбільший (68,64%) – з борошном із непропареної гречаної крупи. Головна відмінність зразків – вміст жиру. Так зразок із борошном із непропареної гречаної крупи містить найменший відсоток жиру (11,28%), а зразок із нутовим борошном найбільший відсоток (15,59%). За результатами дескрипторного аналізу органолептичні показники контрольного зразку та дослідні не мають відмінностей. Таким чином, результати досліджень показали, що поєднання в рецептурі м'ясних посічених напівфабрикатів м'яса птиці як джерела тваринного білка та борошна різних видів, як джерела рослинного білка, вітамінів та мінеральних речовин, дозволяє отримати продукт із високою харчовою цінністю.