

## ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ М'ЯСНОГО ХЛІБА ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Хижковий Б.С., гр. 181-216-04

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **М.В. Жеребкін**  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

У даний час на підприємствах м'ясної промисловості виробляють широкий асортимент ковбасної продукції. Кожен вид має свою окрему рецептуру, що характеризується унікальною особливістю щодо інших видів ковбас. Великого поширення набувають варені ковбаси. До цього виду ковбас належить і м'ясний хліб.

Все більшої популярності набуває використання рослинної сировини при виробництві м'ясних харчових продуктів. У зв'язку з цим запропоновано технологію м'ясного хліба із рослинною добавкою борошна із виноградних кісточок.

При дослідженні розробленого м'ясного хліба було вивчено вплив різного вмісту нетрадиційної рослинної сировини на органолептичні показники. Встановлено практичну можливість заміни яловичини в рецептурі м'ясного хліба на борошно з насіння винограду в кількості до 7,0% для приготування продукту підвищеної харчової цінності із збереженням його функціонально-технологічних властивостей, мікробіологічної безпеки та вмістом харчових волокон.

Було виявлено, що додавання борошна з кісточок винограду впливає на смакові відчуття, але не в позитивний бік. Так, дозування 5,0% борошна дозволяє зберегти продукт «смачним» (середня оцінка за цей показник  $8,2 \pm 0,2$  бали), 7,0% – переводить продукт у «досить смачний» (середня оцінка  $7,0 \pm 0,3$  бали), а 10,0% – надає м'ясному хлібу «трохи безсмачний» з в'язким присмаком смак (середня оцінка  $4,6 \pm 0,2$  бали), остання обставина ідентифікує якість продукту з його смакового сприйняття як «нижче за середнє». Аналогічна тенденція простежується у зміні соковитості м'ясного хліба: якщо при додаванні 7,0% виноградного борошна продукт має «достатню соковитість» (середня оцінка за цей показник  $7,4 \pm 0,5$  бали), то при 10,0% – «середню соковитість» (Середня оцінка  $5,2 \pm 0,2$  бали).

Враховуючи негативний вплив процесу заміни яловичини в рецептурі м'ясного хліба борошном із кісточок винограду в кількості 10,0% на формування споживчих властивостей, а саме смакових характеристик комбінованого продукту, у подальших випробуваннях використовували дослідний зразок з додаванням 7,0% виноградного борошна завдяки збереженню органолептичних показників на найвищому рівні.