

Секція 1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

В.А. Большакова, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.Г. Гринченко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

В.М. Онищенко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ

В останні роки перед м'ясною промисловістю стоять завдання, які пов'язані з інтенсифікацією технологічних процесів, удосконаленням, розробкою і впровадженням нових технологій м'ясних продуктів, орієнтованих на задоволення попиту населення різних соціальних груп. Сьогодні досить популярні серед споживачів м'ясні продукти, що поєднують високу харчову цінність з помірною ціною.

М'ясні паштети представляють собою висококалорійні гомогенізовані продукти з переважним вмістом м'яса, ніжна консистенція яких забезпечується спеціальними способами обробки сировини і добором інгредієнтів. Паштети випускають ваговими і розфасованими. На сучасному ринку України представлені переважно м'ясо-рослинні паштети низької цінової категорії. Паштети виготовляють переважно з варених м'ясних субпродуктів (свинячої шкотовини, печінки, рубця, та ін), овочів, жиру, солі і спецій. В деякі види додають яйця, молоко і вершкове масло. Великий вміст жиру і тонке подрібнення фаршу додають цим виробам притаманну їм консистенцію. Актуальною є проблема поширення асортименту паштетів за рахунок залучення компонентів, що підвищують харчову та біологічну цінність готової продукції.

Птахівництво нашої країни передбачає подальше збільшення обсягів виробництва. Перспективна галузь птахівництва – перепільництво – дозволяє розширити асортимент продукції за рахунок виробництва високопоживних дієтичних продуктів харчування – перепелиних яєць і м'яса. Домашні перепели вигідно відрізняються від інших видів сільськогосподарської птиці, в першу чергу, своєю скороспілістю. Швидкий термін інкубації і статева зрілість, яка настає в 6-тижневому віці, дозволяє отримати 3–4 покоління птиці в рік. У м'ясі перепелів міститься 25,0...27,0% сухої речовини, 21,0...22,0% білка, 2,5...4,0% жиру. За хімічним складом і смаковим якість перепелине м'ясо відносять до дієтичної продукції. Воно містить більше вітамінів А, В₁, В₂, Е, мікроелементів (залізо, калій, кобальт, мідь), ніж курятина, свинина або яловичина. М'ясо

перепелів має найбільш сприятливе співвідношення незамінних амінокислот (лізін, цистин, метіонін, тирозин). Вуглеводомісткий білок — овомукоїд, наявний в м'ясі перепелів, здатний пригнічувати алергічні реакції. У м'ясі перепелів підвищений вміст лізоциму, який перешкоджає розвитку небажаної мікрофлори, і тому м'ясо володіє здатністю тривалий час зберігати свіжість. Стійкість перепілок до інфекційних захворювань дозволяє утримувати їх, не вдаючись до вакцинації, а це виключає нагромадження в організмі і яйцях медикаментозних речовин. М'ясо перепелів та харчові субпродукти, що характеризуються відносно низьким вмістом жиру, можуть використовуватись як низькокалорійна сировина для виробництва дієтичних продуктів. За масовою часткою білка (16,7...20,4%) та відношенню жир:білок субпродукти перепелів поступаються м'язовій тканині, у зв'язку з чим дана сировина може бути доповненням в рецептурних композиціях.

Проведений комплекс експериментальних відпрацювань на кафедрі технології м'яса ХДУХТ дав змогу розробити рецептури та технологічний процес виробництва паштетів на основі м'яса птиці з залученням м'яса та субпродуктів перепелів. За проведеними дослідженнями обґрунтовано вибір та раціональні співвідношення компонентів паштетів. Основними компонентами паштетів стали м'ясо птиці, м'ясо перепелів, рослинні олії, овочі (морква, цибуля, пастернак). Для забезпечення необхідних та стабільних технологічних властивостей до рецептурного складу паштетів був залучений тваринний колагеновий білок «ScanPork D» фірми «Scanflavor» в концентраціях 1,0...1,5% без попередньої гідратації. Для покращення смакових та ароматичних властивостей використовували спеції, прянощі. Обґрунтовано технологічні параметри виробництва паштетів. Фарш готували з подрібненого м'яса птиці та попередньо пасерованих овочів. Фарш шприцювали в поліамідні оболонки та піддавали термічній обробці (варка). Визначено харчову та біологічну цінність розробленої продукції, встановлено, що розроблені продукти мають високий рівень засвоєння білків, характеризуються високим ступенем збалансованості амінокислот, містять вітаміни групи А, В, Е, макро- та мікроелементи.

Досліджено показники якості розробленої продукції: органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні. Отримані дані стали основою для розробки проекту нормативної та технологічної документації на нову продукцію. Таким чином, можна стверджувати, що впровадження нових паштетів у виробництво дасть змогу розширити асортимент дієтичних та корисних м'ясопродуктів.