

В.Г. Горбань, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)
Л.Ф. Павлоцька, канд. мед. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ КОМБІНОВАНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ СТРУКТУРОВАНОГО БІЛКА СОНЯШНИКУ

Нова ідеологія в галузі білка полягає у виробництві комбінованих м'ясопродуктів на основі м'яса і білкових препаратів, отриманих з різних сировинних джерел, за умови взаємозбагачення їх складових (загального хімічного і амінокислотного), поєднання функціонально-технологічних властивостей, підвищення біологічної цінності, поліпшення органіoléптичних показників готової продукції, зниження її собівартості.

Тобто мається на увазі комплексний підхід до використання наявних білкових ресурсів із забезпеченням в результаті збільшення обсягів виробництва харчових продуктів, підвищення їх якості та економічної ефективності виробництва.

Більше десятка наукових і виробничих експериментів дозволили нам зупинитися на технології продукту, що отримав назву – харчова білкова добавка «Ідеал» на основі структурованого білку соняшнику, розробленої на базі ПВП «Квадро».

Метою проведених досліджень є визначення можливості використання структурованого білку соняшника при виробництві м'ясних комбінованих напівфабрикатів на підприємствах громадського харчування та м'ясної промисловості.

Об'єктами дослідження були: добавка харчова білкова соняшникова «ІДЕАЛ» за ТУ У 10.8-24126303-001:2012; вироби з котлетної маси на основі м'яса яловичини або свинини з додаванням харчової білкової добавки «ІДЕАЛ»; в якості контрольного зразка при дослідженнях використовували вироби з котлетної маси на основі м'яса яловичини або свинини відповідно до рецептури № 658 (Сб. рец. блюд и кулинарных изделий для п.о.п. 1981г.).

На основі аналітичних досліджень, лабораторних та виробничих відпрацювань з використанням методів системного аналізу обґрунтовано і технологічно підтверджено Універсальність використання ХБД «Ідеал» на основі структурованого білку соняшнику обумовлена:

– стабільністю хімічного складу і функціонально технологічних властивостей білкового препарату;

– вираженими фізичними (гідратація, розчинність, в'язкість, термостабільність) і функціонально-технологічними властивостями (водо- і жирозв'язуючу здатність, здібність утворювати і стабілізувати емульсії і структурованість м'ясної системи). Технологічно ХБД «Ідеал» чудово поєднується з м'ясною сировиною, так як веде себе як нежирні сорти м'яса і володіє підвищеною вологозв'язуючою здатністю, емульгуючими властивостями, утворює міцні гелі і має більш високу стабільність, ніж ізольовані білки інших типів;

– можливістю застосування препарату у вигляді структурованих білкових суміші.

Таким чином, застосування ХБД «Ідеал» на основі структурованого білку соняшника при виробництві м'ясопродуктів є конкретним прикладом успішної реалізації нової ідеології в області білка в харчовій технології.

А також:

1. Розроблено та науково обґрунтовано ресурсозберігаючі технології котлет на основі яловичини та свинини з вмістом 50% ХБД «Ідеал» та технології продуктів оздоровчого харчування з їх використанням.

2. Структури сполучної тканини і рухливості водної компоненти.

3. Отримано комплекс нових даних про вплив ХБД «Ідеал» на технологічні, реологічні та мікроструктурні характеристики, хімічний склад, біологічну цінність і мікробіологічні показники нових видів напівфабрикатів і готових виробів.

4. Визначено харчову, біологічну цінність та показники безпеки нових продуктів оздоровчого харчування.

5. Виконано роботи з впровадження результатів дослідження в практику: випущено дослідні партії нової продукції в підприємствах харчової промисловості розроблено 2 пакети проектів нормативної документації.

У виробничих умовах здійснено відпрацювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва продуктів харчування на основі структурованого білку соняшника. Здійснено заходи з розробки та затвердження в становленому порядку технологічної документації на дану продукцію.