

З.П. Карпенко, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

Є.Л. Гасай, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

ОСОБЛИВОСТІ СПОСОБУ ПРИГОТУВАННЯ ХАРЧОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ ТИПУ МАЙОНЕЗ ІЗ ДОДАВАННЯМ РИБНОЇ ПЛАЗМИ

Попередніми дослідженнями був розроблений і науково обґрунтований спосіб підготовки м'ясних продуктів до аналізу, який окрім ефективного використання в товарознавчій оцінці може братися за основу технологічних процесів, адже по суті він сприяє розширенню сировинної бази за рахунок розділення подрібненого м'яса на дві різні за агрегатним станом фази циклічним заморожуванням-центрифуванням. У зв'язку з цим створюються напрями щодо подальшого використання отриманих плазми та подрібненого частково дегідратованого у харчовій промисловості.

У даних тезах представлено результати досліджень щодо обґрунтування напряму використання у харчових технологіях плазми, одержаної з подрібненого м'яса карасів сріблястих шляхом 2 циклів заморожування-центрифування.

Плазма являє собою суміш механічно відокремленої вільної вологи та кров'яної плазми. Вільна вода є колоїдним розчином мінеральних та органічних сполук, а плазма містить у своєму складі до 18,5% білків, а також інші речовини: небілкові органічні речовини, мінеральні сполуки, ферменти, гормони, вітаміни. З небілкових речовин містяться поліпептиди, амінокислоти, креатин, жирні кислоти, глюкоза і полісахариди.

Виходячи з того, що досліджувані зразки плазми з м'язових тканин карася сріблястого містять значну кількість білків (саркаплазматичних), дослідження функціонально-технологічних властивостей плазми проводили на основі даних про властивості білків та їх використання у харчовій промисловості. Так, дослідження поверхневого натягу плазм з м'яса риби показало, що їх розчини за різних концентрацій у різному ступені здатні знижувати поверхневий натяг води, а отже дана особливість може знайти практичне відображення при приготуванні харчових емульсій.

Метою даного дослідження було створення харчової емульсії типу майонез з додаванням рибної плазми з високими органолептичними та структурними властивостями та більшою харчовою і біологічною цінністю шляхом введення рибної плазми.

За аналог було взято спосіб приготування харчової емульсії типу майонез, який включає попереднє отримання білково-мінеральної основи, змішування останньої зі смаковими компонентами з одержанням суспензії при перемішуванні, введення олії, гомогенізацію, фасування, закупорку та стерилізацію.

Відповідно до способу, що пропонується, попередньо отриману рибну плазму з вмістом сухих речовин 9,2...9,6% змішують з водою у співвідношенні 1:1 та додають до інших рецептурних компонентів. Проводять введення олії в суспензію при постійному перемішуванні протягом 30...35 хвилин, гомогенізують протягом 15...20 хвилин. Приготовлений продукт дозують в банки, закупорюють та стерилізують.

Завдяки використанню дворазового циклу заморожування-центрифугування під час приготування основи для емульсії (рибної плазми) замість варки бульйону створюються умови для максимально збереження харчових та біологічних речовин, також з'являється можливість отримати рідку білково-мінеральну основу з високим вмістом сухих речовин.

Використання в аналогах та прототипі рибного бульйону потребує введення значної частки гірчиці для підвищення стабільності емульсії, що може погіршувати органолептичні властивості.

Використання рибної плазми з вмістом сухих речовин не менше 9,2% дозволяє одержати майонез з властивостями типу масляно-жирової емульсії, задовільною структурою та густиною без застосування згущувачів, що забезпечує незмінність органолептичних та структурних властивостей під час зберігання.

Таким чином технологія приготування харчової емульсії типу майонез з додаванням рибної плазми дозволяє отримати продукт з високими органолептичними та структурними властивостями за рахунок додавання плазми риби.