

ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСОМІСТКИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА КАЧКИ

В.І. Тищенко¹, Н.В. Божко², В.М. Пасічний³,

1 - Сумський національний аграрний університет, м. Суми, 2 – Сумський державний університет, м. Суми, 3 – Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Існує декілька основних напрямків розробки і впровадження у виробництво комбінованих продуктів харчування. Один із напрямків - це розробка м'ясомістких продуктів з використанням вторинної сировини і зі збереженням оптимальних якісних показників із одночасним зниженням собівартості. Дослідження, спрямовані на розробку рецептур нових м'ясних і м'ясомістких напівфабрикатів з використанням місцевих джерел м'ясної сировини і білкових добавок тваринного походження з метою отримання продуктів, доступних за ціною споживачеві, є дуже актуальними. [1]

Матеріали і методи. В лабораторії кафедри технології молока та м'яса факультету харчових технологій СНАУ було розроблено три рецептури м'ясомістких січених напівфабрикатів з м'ясом качки мускусної та м'ясом птиці механічного обвалювання (МПМО) індичим. За аналог було взято котлети «Домашні» [2]. Варіанти рецептур розроблених січених напівфабрикатів представлені в таблиці 1.

Таблиця 1. Варіанти рецептур м'ясомістких січених напівфабрикатів із м'ясом качки та МПМО

Складники рецептури	Рецептура			
	аналог	1	2	3
Свинина знежилowana (односортна), %	30,5	-	-	-
Яловичина II сорту, %	30,5	-	-	-
Обвалене м'ясо качки мускусної, %	-	25	20	15
МПМО (індиче), %	-	36	41	46
Хліб пшеничний II сорту	12,0	12,0	12,0	12,0
Панірувальні сухарі	4,0	4,0	4,0	4,0
Цибуля ріпчаста	1,5	1,5	1,5	1,5
Яйця курячі	2,0	2,0	2,0	2,0
Вода (на замочування хліба)	18,5	18,5	18,5	18,5
Разом	100	100	100	100
Перець мелений	0,06	0,06	0,06	0,06
Сіль кухонна	1,2	1,2	1,2	1,2

Напівфабрикати виготовляли за традиційною технологією згідно ДСТУ 4437-2005. Після закінчення технологічної операції приготування фаршу проводили дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних фаршів розроблених рецептур згідно зі стандартними методиками [3].

Результати. Результати вивчення функціонально-технологічних показників модельних фаршів представлені на рисунках 1 та 2.

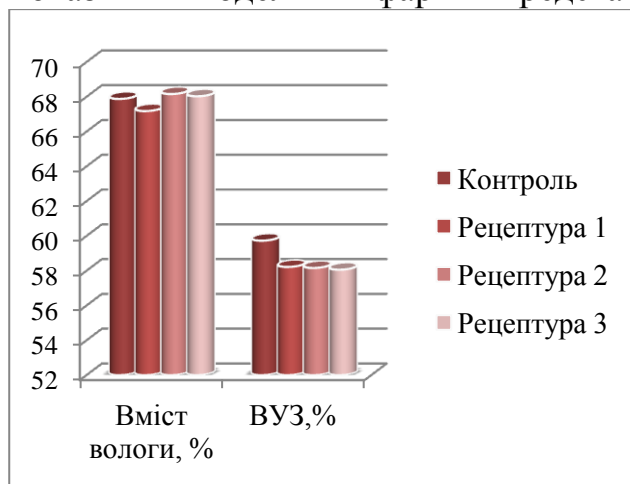


Рис. 1. Залежність функціонально-технологічних показників від рецептури.

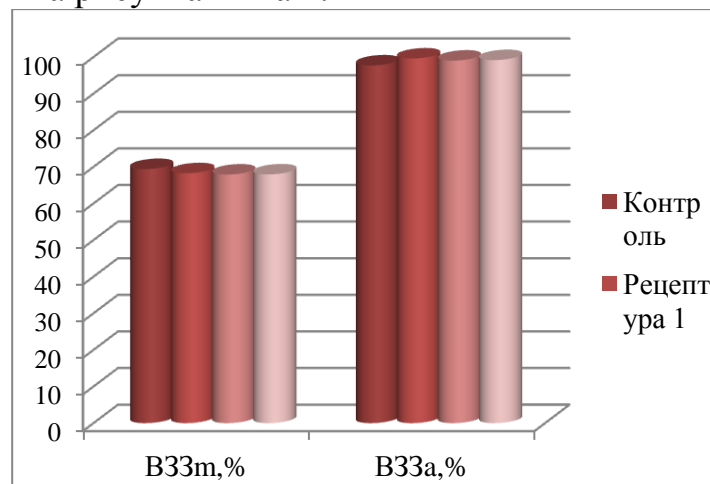


Рис. 2. Залежність вологозв'язуючої здатності (ВЗЗ) модельних фаршів від рецептури.

Згідно рисунку 1, у всіх зразках вміст вологи коливався від 67,18 до 68,16 %, тобто і в контрольному, і в дослідних зразках був практично однаковим. Показник вологоутримуючої здатності також практично не змінюється незалежно від складу рецептур.

За даними рисунку 2 показник ВЗЗ_a коливався на рівні 97,57-99,61 %, в дослідних зразках цей показник був вище на 1,35-1,94 %, ніж в контролі, тобто також практично однаковим в усіх зразках. Результати досліджень показують перспективність використання м'яса мускусної качки та прісноводної риби, у рецептурах м'ясомістких січених напівфабрикатів, які мають високі функціонально-технологічні властивості.

Висновок. Таким чином, введення в рецептуру м'ясомістких посічених напівфабрикатів м'яса качки мускусної у кількості 15-25 % та м'яса птиці механічного обвалювання індичого у кількості 36-46 % дозволяє отримати модельні фаршеві системи із функціонально-технологічними показниками на рівні аналогу, рецептура якого містить м'ясо свинини та яловичини.

Література

1. Божко Н.В. Розробка рецептури сардельок з м'яса мускусної качки./ Н.В. Божко, В.І.Тищенко, В.М.Пасічний, Є.М. Мізь.// Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2017. – Вип. 2(26). – С. 94-104.
2. ДСТУ 4437- 2005. Видання. Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Київ, 2006. 24 с.
3. Кишенько І. І., Старцова В. М., Гончаров Г. І. Технологія м'яса та м'ясопродуктів. Практикум: навч. посібник / І. І. Кишенько, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2010. – 367 с.