

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**81 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування
людства у ХХІ столітті”**

23–24 квітня 2015 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2015

2. Технологія виготовлення м'ясних маринованих напівфабрикатів з акцентом вишуканості та функціональності

Тетяна Іванова, Ірина Штик,
Іван Гагач, Людмила Пешук

Національний університет харчових технологій

Вступ. В даний час особлива увага приділяється проблемі повноцінного харчування населення, як в Україні, так і за її межами. Рациональна експлуатація біологічно природних ресурсів, як додаткового резерву м'яса та оптимального їх використання в умовах значного скорочення поголів'я ВРХ, свиней в Україні є актуальною і багатогранною проблемою, що має комплексний характер.

Джерелом нетрадиційної м'ясної сировини може слугувати м'ясо диких тварин (наприклад дикого кабана), оскільки він є одним з найбільш розповсюдженим на території мисливських угідь та лісових господарств в Україні. Дичина – товар ексклюзивний і дорогий. Тому виробники м'яса намагаються забезпечити належну якість такого товару, що є складним завданням: м'ясо диких тварин псується набагато швидше, ніж сільськогосподарських тварин. Складні технології зберігання, позначаються на вартості дичини. Однак престижність продукту і його дієтичні якості (особливо екологічна чистота м'яса тварин, які мешкають в мисливських господарствах далеко від цивілізації) сприяють тому, що попит на дичину в світі з кожним днем зростає. М'ясо дикого кабана ідеально підходить для використання в раціонах різних вікових груп людей, маючи при цьому високу біологічну цінність готового продукту.

Матеріали і методи. Матеріалом дослідження було м'ясо дикого кабана; розчини на основі кислот: лимонної, яблучної, ортофосфорної, молочної, а також природних джерел сировини, що містять ці кислоти: розсоли з квашеної капусти і огірків, ківі, молочна сироватка, яблуко, лимон, журавлина, гранат в різних комбінаціях. Контролем був «Шашлык Экстра» згідно ГОСТ Р 52675-2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия». Основні методи дослідження: функціонально-технологічних властивості сировини, експериментальні методи визначення органолептичних, реологічних, структурно-механічних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників.

Результати. Біологічна цінність продукту визначається наявністю незамінних амінокислот. В результаті досліджень сумарно найбільшу кількість амінокислот (39,142 мг/100 г) містив напівфабрикат з м'яса дикого кабана із застосуванням в якості маринувальної суміші ківі та сироватки у співвідношенні (50 % ківі : 50 % сироватки).

Як показали дослідження граничного напруження зсуву що характеризує міцність структури та консистенцію продукту, м'ясо, яке знаходиться в маринаді протягом 24 год. стає ніжнішим, що і підтверджує необхідність маринування м'яса. У маринаді (50 % ківі : 50 % сироватки) м'ясо стає вдвічі ніжнішим в порівнянні з м'ясом не підданим маринуванню та на 35 % від контрольного зразка. Найвищі показники виходу напівфабрикатів виявились при маринуванні м'яса дикого кабана у водних розчинах молочної та лимонної кислот.

Висновки. В результаті проведених досліджень встановлено оптимальний термін маринування м'яса, підібрані основні компоненти в оптимальному співвідношенні маринувальної суміші, що дало змогу покращити смакові властивості та збагатити готовий продукт.