

43. ВИКОРИСТАННЯ КЛІТКОВИНИ У РЕЦЕПТУРАХ КОМБІНОВАНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Р.В. Куш, О.А. Топчій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Важливим питанням сьогодення залишається створення корисної та недорогої продукції зі збалансованим складом, яка б змогла вирішити питання здорового харчування населення.

В основі сучасної уяви про харчування лежить концепція, яка передбачає необхідність повного забезпечення потреб організму людини не лише в енергії та харчових речовинах, але і у функціональних компонентах їжі, здатних захистити спадковість людини від несприятливих наслідків зовнішнього середовища.

Тому, створення асортименту продукції підвищеної харчової цінності для корекції раціонів харчування населення України є актуальною задачею.

Метою роботи є розширення асортименту та удосконалення технології комбінованих напівфабрикатів з використанням рослинної сировини.

В процесі досліджень вивчали зміни органолептичних показників та фізико-хімічного складу комбінованих посічених напівфабрикатів. В плані досліджень здійснювали часткову заміну м'ясної сировини на рослинні добавки, а саме клітковину пшениці, ячменю та рису.

При виготовленні дослідних зразків, проводили попередню гідратацію рослинних добавок, перед внесенням їх у фарш, у співвідношенні 1:3 протягом 30 хвилин. Масова частка рослинних компонентів варіювалась від 15 до 35%.

За результатами органолептичної оцінки встановлено, що часткова заміна м'яса на клітковину пшениці, ячменю та рису не знижує органолептичні показники котлет. Тому, до складу розроблених рецептур доцільно вводити їх в кількості 20-25%.

Отримані дані по визначенню ВЗЗ і ЖЗЗ клітковини, свідчать про те, що ВЗЗ зразків знаходиться в межах від 1,51 до 6,28 г води / г. Найбільшою ВЗЗ

володіє пшенична та ячмінна клітковина, що пояснюється їх волокнистою капілярно-пористою структурою.

Аналогічна картина спостерігається і щодо ЖЗЗ цієї клітковини. ВУЗ і ЖУЗ клітковини визначали після термообробки.

Отримані результати показують, що рівень зв'язування води після термообробки зростає у всіх зразках, причому у зразків з пшеничною клітковиною на найбільшу величину у порівнянні з іншими, а у рисової - найменше.

Таким чином, максимальною ВУЗ (також як і ВЗЗ) володіє пшенична клітковина.

На підставі проведених досліджень розроблено технологію виробництва котлет із клітковиною пшениці, ячменю та рису. Загальна технологічна схема включає такі операції: подрібнення м'яса, гідратацію рослинних добавок, приготування фаршу, формування котлет, панірування сухарями, обсмажування або заморожування для подальшого зберігання.

Проведені розрахунки виходу котлет після обсмажування свідчать, що часткова заміна м'яса рослинними добавками дає змогу не лише розширити асортимент січених напівфабрикатів, але і збільшити їх вихід після термообробки на 6% у порівнянні з контролем.

Висновок. Розроблені напівфабрикати володіють оздоровчими властивостями за рахунок багатого комплексу нативних вітамінів, мінералів та клітковини з підвищеними сорбційними показниками.

Список літератури

1. Пряшников, В.В. Соевые и молочные белки в мясных технологиях/ В.В. Пряшников // Пищевые ингредиенты. - 2011 - №2. - С.40-43
2. Димитрієвич Л.Р. Харчові волокна в технології м'ясних продуктів / Л.Р. Димитрієвич, Т.М. Степанова, Т.І.Макаренкова// Мясное дело. – 2014. №4. – с.10-11.