

32. ВИКОРИСТАННЯ СОЛОДОВИХ ЕКСТРАКТІВ У РЕЦЕПТУРІ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Т.Ю.Гончаренко, О.А.Топчій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Культура здорового харчування є життєвою необхідністю сучасної людини. Активний ритм життя провокує нерегулярне і одноманітне харчування, що призводить до зниження споживання незамінних компонентів. Нераціональне харчування і погіршення екологічної ситуації роблять актуальним питання пошуку природних речовин, що містять вітаміни і мінерали, необхідні для підвищення стійкості організму до дії згубних факторів навколишнього середовища. В останні роки значно розширився асортимент комбінованих м'ясних посічених виробів, рецептура яких передбачає використання рослинної сировини з метою підвищення харчової цінності продукту. Одним з перспективних інгредієнтів для виробництва посічених напівфабрикатів є солодові екстракти, що мають багатий хімічний склад та специфічні функціонально-технологічні властивості [1]. На сьогоднішній день солодові екстракти широко застосовуються у різних харчових технологіях [2], проте не досліджено їх використання при виробництві м'ясних продуктів.

У нашій роботі у якості рослинної сировини було обрано неадекватні солодові екстракти вітчизняного і закордонного виробництва, а саме рідкий ячмінно-солодовий екстракт, рідкий полісолодовий екстракт (суміш солодових екстрактів ячменю, вівса, пшениці та кукурудзи) та світлий сухий солодовий екстракт, та поставлено за мету обґрунтування доцільності використання даних інгредієнтів у технології посічених напівфабрикатів. Здійснено дослідження впливу різних солодових екстрактів на фізико-хімічні, функціонально-технологічні та органолептичні показники готових виробів.

Дослідні зразки посічених напівфабрикатів були виготовлені на основі модельного фаршу «Домашній», рецептура якого передбачає вміст м'ясної сировини у кількості 50%: 25% яловичини 1 гатунку і 25% свинини

напівжирної. Дослідним шляхом було встановлено, що рослинну сировину до модельного фаршу доцільно вносити у кількості 15%. Рідкі солодові екстракти використовували без додаткової обробки. Експериментально встановлено, що при внесенні до складу фаршу екстракту у сухому вигляді відбувається його нерівномірний розподіл, що призводить до погіршення органолептичних показників, тому сухі солодові екстракти попередньо гідратували у співвідношенні 4:1.

Результати органолептичної оцінки показали, що внесення рідких солодових екстрактів і сухих солодових екстрактів у гідратованому стані позитивно позначається на смакових властивостях готового продукту. Було відзначено підвищення вираженості м'ясного смаку та аромату січених напівфабрикатів. Зафіксовано також покращення фізико-хімічних та функціонально-технологічних показників дослідних напівфабрикатів у порівнянні з контрольним зразком. Зокрема, спостерігається підвищення вмісту вітамінів та мікроелементів, а також збалансованість продукту за амінокислотним складом. Вміст мальтодекстринів обумовлює його вологоутримуючу здатність, що сприяє підвищенню вологості фаршу і дозволяє отримати більш соковитий продукт і збільшити вихід готової продукції в середньому на 7-8%. Результати проведених досліджень підтверджують доцільність використання солодових екстрактів у технології посічених напівфабрикатів, як інгредієнтів, що покращують якість готових продуктів.

Список літератури

1. Лукьянова Е.М. Новые продукты диетического и лечебного питания для беременных женщин и детей: монография / Е.М. Лукьянова, А.П. Самборская, Л.Б. Гутман. - К. : Наук. думка, 1991. - 138 с.
2. Микулинич М.Л. Полисолодовые экстракты как натуральные компоненты здорового питания / М.Л. Микулинич, Е.М. Моргунова // Food science, engineering and technologies : збірник наукових праць. – Пловдив: Університет харчових технологій, 2012. – с.260-262.