

І.М. Страшинський, к.т.н., доцент
В. Миронченко, студент магістратури 1 курсу
Роман Ришканич, студент 4 курсу
НУХТ, Україна, roman9877@ukr.net

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА М'ЯСОМІСТКИХ САЛЬТИСОНІВ

Згідно досліджень у більшості населення України виявлені порушення в харчуванні, обумовлені недостатнім споживанням повноцінних білків. Розширення асортименту м'ясних виробів за рахунок виготовлення м'ясомістких продуктів здатне задовольнити низьку купівельну спроможність населення та наблизити рівень споживання м'яса, який згідно думки експертів відстає від раціональної норми на 36 % і складає 51,4 кг на особу, що потребує пошуку шляхів підвищення якості раціону [1].

Разом з тим дослідженнями встановлено, що вміст в їжі одного тваринного або рослинного білка має меншу біологічну цінність, ніж їх комбінації в оптимальному співвідношенні [2].

Переважаюча частка білкових технологічних інгредієнтів на ринку України (в першу чергу – соєві концентрати, ізоляти і текстуровані форми) представлена продукцією закордонних фірм-виробників. Що стосується вітчизняного виробництва рослинних білкових компонентів, то серед них переважає соєве борошно. Враховуючи сегмент ринку м'ясопродуктів, до якого належать сальтисони, ми надали перевагу вітчизняним виробникам продуктів переробки сої, які виготовляють соєве борошно і його похідні:

– соєве м'ясо, ФОП Гула Н.О., м. Світловодськ, яке виробляє з вторинної сировини олієжирової промисловості соєві білкові продукти згідно ДСТУ 4538-2008;

– соєві стейки ТОВ "Соева фабрика Агропрод", с. Чабани, Київської області, виготовлені підприємством згідно ТУ У 24851862-001-97.

В якості контрольного зразка обрано сальтисон «Рослинний» другого сорту, виготовлений відповідно ДСТУ 4430:2005 «Сальтисони. Технічні умови». Основною сировиною в рецептурі є попередньо відварені субпродукти другої категорії та рисова крупа. Також при складанні фаршів вносили кухонну сіль, спеції та прянощі. Зверху рецептури вносили 30% бульйону від варки субпродуктів.

Розроблено дослідні рецептури м'ясомістких сальтисонів із заміною більше 40% м'ясної сировини, що відповідає

рекомендаціям «Мінімальних специфікацій якості основних продуктів тваринного походження». Для дослідного зразка №1 в якості заміни 40% м'ясої сировини використано регідратоване соєве м'ясо, а для зразка №2 – регідратовані соєві стейки. Регідrataцію соєвих продуктів проводили бульйоном від варки субпродуктів у співвідношенні, рекомендованому виробниками.

Органолептичну оцінку зразків здійснювали у такій послідовності: зовнішній вигляд, консистенція, колір на розрізі, смак і запах за п'ятибальною шкалою (5 - відмінна якість, 4 - добра, 3 - задовільна, 2 - погана, 1 - дуже погана).

Наглядно органолептичні властивості зображено у вигляді графічної залежності, наведеної на рисунку.

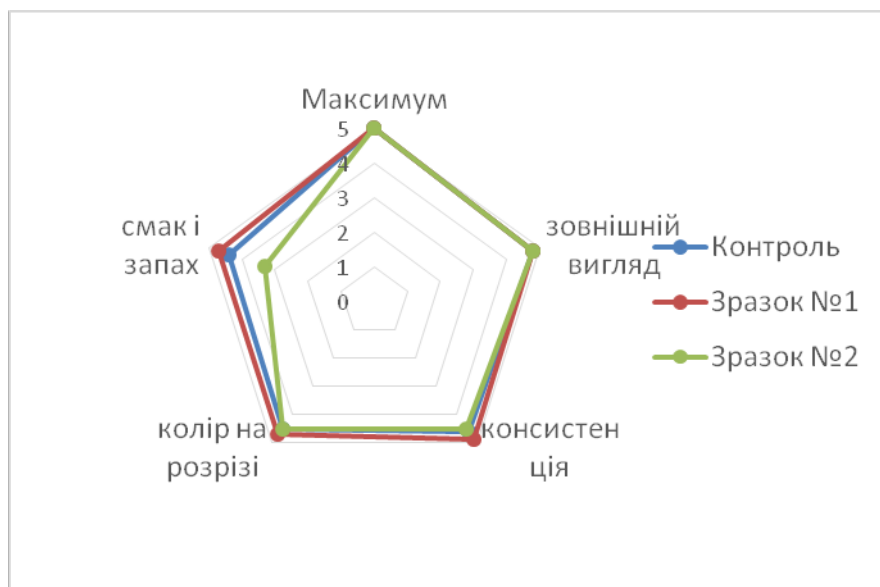


Рисунок. Органолептична оцінка сальтисонів.

Аналіз органолептичних показників, свідчить, що у дослідному зразку №2 суттєво знижується загальна органолептична оцінка за рахунок погіршення смаку і запаху, консистенції, а також кольору на розрізі. Це обумовлено внесенням у м'ясний фарш регідратованого соєвого текстурату, який в готовому виробі надає продукту рихлу консистенцію, знижує соковитість і погіршує смак. Кращим за органолептичною оцінкою у порівнянні із зразком №2 є дослідний зразок №1, в рецептурі якого використано соєве м'ясо. Він не поступається контрольному зразку, а навіть переважає його

за рахунок покращення смаку і запаху, консистенції і кольору на розрізі.

Список використаних інформаційних джерел.

1. Fursik, O., Strashynskiy, I., Pasichny, V., & Kochubei-Lytvynenko O. (2018). QUALITY ASSESSMENT OF PROTEINS IN COOKED SAUSAGES WITH FOOD COMPOSITIONS. Food Science and Technology, 12 (2). <https://doi.org/10.15673/fst.v12i2.936>
2. Strashynskiy I, Fursik O, Pasichniy V, Marynin A, Goncharov G. Influence of functional food composition on the properties of meat mince systems. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2016. 6/11(84):53-58. DOI: 10.15587/1729-4061.2016.86957