

21. ПОЄДНАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

І.Ю. Шевченко, О.А. Чернюшок

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

У зв'язку з швидким темпом життя населення, є актуальною проблема харчування людей, які мають високу зайнятість, відповідно не мають вільного часу для приготування страв вдома. Напівфабрикати є хорошою альтернативою для вирішення цієї проблеми. З кожним роком, вітчизняні та закордонні виробники, розширюють свій асортимент продукції, для того щоб бути конкурентоспроможними на ринку торгівлі. Найбільшим попитом, серед напівфабрикатів, користуються пельмені з начинкою із свинини, свинини і яловичини, а також з м'ясом птиці. Розробляють пельмені з комбінованим фаршем: свинина і м'ясо гусей, яловичина і пташині потрохи, м'ясо і картопля або капуста чи печінка. Також, для розширення асортименту пельменів можна додатково вносити інші компоненти, а саме молочні продукти, наприклад, сир сулугуні та суху демінералізовану молочну сироватку [1].

Існує багато способів оброблення сироватки молочної [2], серед них відомий і електроіскровий, який використовується при виготовленні харчових продуктів. Відомо, що даний спосіб дозволяє збагачувати продукт Mg та Mn. Суха демінералізована молочна сироватка, оброблена електроіскровим методом, містить у своєму складі всі незамінні амінокислоти; вуглеводи; ліпіди; органічні кислоти; мінеральні речовини та ферменти. Оброблення сироватки електроіскровим способом дозволяє збагачувати продукт Mg та Mn, що в свою чергу підвищує біологічну цінність та засвоюваність продукту.

Серед молочної сировини, для виробництва напівфабрикатів запропоновано використання сиру сулугуні, що є справжнім джерелом поживних речовин і вітамінів. Вони нормалізують вміст холестерину в організмі. Також до складу сулугуні входить пепсин або хлористий кальцій. Завдяки особливостям процесу виготовлення отримують дуже смачний,

насичений великою кількістю мінералів і вітамінів продукт. Окрім закваски, сулугуні містить ферменти, тому смак сиру не має сторонніх присмаків, а його запах нейтральний. Користь сиру сулугуні також пояснюється тим, що в ньому присутні необхідні для нормальної життєдіяльності мікроелементи, такі як кальцій, фосфор, натрій і магній. Кальцій відповідає за формування кісткового скелета, тому дуже важливий для людей, які страждають на артрит, ревматизм, остеопороз та інші хвороби кісток.

Під час виготовлення напівфабрикатів, а саме пельменів, з додаванням демінералізованої молочної сироватки збагаченої Mg та Mn та сиру сулугуні, можна отримати вироби з цікавими органолептичними властивостями та вмістом у своєму складі незамінних амінокислот та мікроелементів, якими додатково збагачена сироватка [3]. Сир надає виробу пікантного смаку та аромату, без сторонніх присмаків кислого. Після додавання молочної сироватки, начинка пельменів стає більш ніжною та приємною на смак. А поєднання сировини набуває ефекту удосконалення технології напівфабрикатів.

Список літератури

1.Чернюшок, О. А. Удосконалення технології напоїв із сироватки молочної, обробленої електроіскровими розрядами : автореф. дис. ... канд. тех. наук : спец. 05.18.04 «Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів» / Чернюшок Ольга Анатоліївна; НУХТ. – К., 2015. – 25 с.

2.Кочубей-Литвиненко, О. В. Електрофізичний спосіб збагачення сухої молочної сироватки мінеральними елементами / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2017. - Т. 19, № 75. - С. 115-119.

3.Чернюшок, О. А. Використання сухої демінералізованої молочної сироватки збагаченої магнієм та марганцем у виробництві січених напівфабрикатів / О. А. Чернюшок, О. В. Кочубей-Литвиненко // Аграрна наука та харчові технології : збірник наукових праць. – В. : ВНАУ, 2018. – В. 2(101). – С. 180-187.