

44. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПІСЛЯ ДОДАВАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

В останні роки, традиційні харчові продукти, які включають м'ясну основу все більше привертають інтерес споживачів у світі. Цей процес відбувається, через їх особливі органолептичні властивості, високу якість та натуральний склад. Споживачі впевнені, що їхнє здоров'я напряму залежить, від якості харчування [1].

У м'ясній галузі застосування сухої сироватки молочної широко розповсюджене, адже вона має функціонально-технологічні характеристики, подібні до м'ясної сировини та дозволяє частково замінити чи збагатити. Молочні білки у вигляді молочної сироватки збагаченої Mg та Mn [2], відносяться до інгредієнтів, які забезпечують повноцінне функціонування організму людини. Магній важливий для метаболізму кальцію, фосфору, натрію, калію, а також вітаміну С.

За допомогою сухої сироватки молочної можна отримати однорідну та стабільну структуру фаршу, і водночас збагатити продукт мікроелементами. Підвищення вологозв'язуючої здатності м'ясних білків допоможе активізації молочних білків, що містяться в сироватці і цим самим сприяють зниженню втрат при термообробці [3]. Тому, метою роботи була розробка рецептури напівфабрикатів з додаванням сухої молочної сироватки збагаченої Mg та Mn.

Дослідження показали, що додавання сухої молочної сироватки в модельні м'ясні фарші призводить до зменшення у них масової частки вологи. Це пояснюється тим, що суха молочна сироватка була додана відповідно у сухому вигляді, отже, і призводить до невеликого зменшення вологи у даному фарші. Вологозв'язуюча здатність (ВЗЗ) дослідних зразків підвищується, що пов'язано зі зниженням в них вмісту вологи при додаванні сироватки. І відповідно, підвищення ВЗЗ сприяло зниженню втрат маси зразків при термообробці. Було помічено, що при додаванні в модельні фаршеві системи сухої молочної сироватки, консистенція фаршу ущільнюється та стає однорідною.

Величину максимально допустимої кількості сухої молочної сироватки, яку можна додавати в м'ясний фарш напівфабрикатів, визначали за органолептичними показниками готових виробів, що становить - 0,3 до 1,5 %.

Висновки. Отже, додавання сухої молочної сироватки збагаченої Mg та Mn, позитивно впливає на фізико-хімічні показники, дозволяє розширити асортимент м'ясних напівфабрикатів, збагатити білковими компонентами та мікроелементами, зокрема Mg та Mn, якими попередньо збагачена сироватка молочно.

Список літератури

1. Almlı V., Verbeke W., Vanhonacker F., Næs T. and Hersleth M. General image and attribute perceptions of traditional food in six European countries. *Food Qual Preference* 2011; 22(1):129-138. doi: 10.1016/j.foodqual.2010.08.008
2. 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.
3. Кочубей-Литвиненко, О. В. Нові підходи до мікроелементного збагачення сухих концентратів із молочної сироватки / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок // *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 1. – С. 176–185.