

50. ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ПЕЛЬМЕНІВ ІЗ СИРОМ СУЛУГУНІ ТА СИРОВАТКОЮ

Напівфабрикати з м'яса користуються попитом у споживачів та доступні кожному, незалежно від рівня доходу. Найпопулярніша категорія серед м'ясних напівфабрикатів в Україні – пельмені. Рецептурний склад яких, надзвичайно широкий і орієнтований відповідно до попиту на готову продукцію.

Особливий інтерес викликає використання у рецептурах сировини, що багата своїм хімічним складом, тому робота по введенню сухої молочної сироватки збагаченої Mg та Mn та сиру сулугуні, до складу м'ясних напівфабрикатів, тобто, пельменів є актуальною [1-2].

Сир сулугуні містить безліч цінних органічних і неорганічних сполук, вітамінів, мінералів, надають велику користь людині. Склад продукту представлений вітамінами А, В₁, В₂, С, Е, D, а також РР. Крім багатого вітамінного складу, сир багатий такими хімічними елементами, як К, Na, Mg, P, Fe, Ca. Для досягнення поставленої мети вирішувалися наступні задачі: вивчення можливості використання сухої молочної сироватки збагаченої Mg та Mn і сиру сулугуні в технології напівфабрикатів; розрахунок оптимальної кількості внесення сироватки та сиру до рецептури; вивчення органолептичних та фізико-хімічних показників готових виробів. Під час досліджень розроблено нові рецептури пельменів, їх було виготовлено в лабораторних умовах Національного університету харчових технологій. Проведено ряд досліджень фізико-хімічних та органолептичних показників [3]. Під час дослідження пельменів визначено вплив молочних білків у фарші та готовому продукті.

Органолептичну оцінку готової продукції проводили згідно з ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені [3]. Якість готових пельменів оцінювалася дегустаційною комісією, що складалася із шести чоловік, за п'ятибальною шкалою з урахуванням коефіцієнтів вагомості показників якості. При оцінці враховувались зовнішній вигляд, вигляд на розрізі, смак, запах, консистенція. Додавання сироватки молочної та сиру сулугуні в рецептуру напівфабрикатів збільшує рН значення готового продукту; вміст вологи зі збільшенням вмістом сухої сироватки в продукті зменшується, а це свідчить про те, що сироватка молочна має здатність швидко зв'язувати та утримувати вологу, а це робить продукт соковитішим та однорідним за консистенцією; вологозв'язуюча здатність у фаршах та в готовому продукті відрізняється на 3-5% у зразках, отже сироватка добре вбирає залишки води під час приготування та утримує її в готовому продукті і збільшує вихід пельменів, а також позитивно впливають на систему, зменшують витрати м'ясної сировини [3].

Висновки. Додавання сухої молочної сироватки збагаченої, сиру сулугуні в рецептуру пельменів дає можливість збільшити вихід готової продукції, покращує її структурні показники, збагачує додатково мікроелементами необхідними для людського організму та збагачує продукт молочними білками [3].

Список літератури

1. 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.

2. 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.

3. ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені.