

15. Використання клітковини у технології фаршевих консервів

Ігор Страшинський, Георгій Гончаров, Роман Ришканич
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Препарати клітковини досить часто використовуються при переробці м'яса, адже завдяки своїм технологічним та оздоровчим властивостям їх вміст у м'ясних продуктах сприяє покращенню технологічних властивостей, зокрема зростанню волого- і жирутримувальної здатностей, скороченню часу термічної обробки, поліпшенню текстури, а заодно й збільшенню в'язкості, зниженню синерезису та здатності контролювати активність води.

Матеріали і метод. Предметом дослідження є фаршеві консерви з внесенням 3,0 і 6,0% клітковини.

Результати. Досліджено вплив стерилізації та пастеризації на якість консервів із додаванням клітковини при різних режимах теплової обробки. Для цього виготовлено фаршеві консерви, рецептурою яких передбачено використання червоного курячого м'яса і свинини напівжирної, препаратів нітриту, поліфосфату та ізоаскорбату натрію, кухонної солі та спецій. 1/3 вологи вносили у вигляді льоду на початку складання фаршу, потім завчасно гідратовану клітковину з 1/3 вологи, а в кінці складання фаршу 1/3 льоду. Температура отриманого фаршу не перевищувала 12⁰ С. Приготовлений фарш наповнювали у скляну тару. Пастеризацію проводили на водяній бані протягом 50 хв при температурі 100⁰ С до досягнення у центрі продукту 72⁰ С. Стерилізацію проводили у автоклаві при температурі 121⁰С. Після термічної обробки банки піддавали охолодженню, а потім витримували при температурі 4-6⁰С протягом 24 годин. Проведено дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників консервів з метою встановлення доцільності використання клітковини у технології фаршевих консервів.

Висновки. Використання клітковини незалежно від використаної кількості (3,0 або 6,0%) суттєво не вплинуло на величину теплових втрат і колір фаршу. Незважаючи на відносно нижчу органолептичну оцінку, порівняно з контрольним зразком, її підвищення досягнуто правильно підібраними сумішами спецій. Використання клітковини здатне знизити рівень холестерину в організмі людини, також позитивно впливає на роботу шлунково-кишкового тракту. Споживання продуктів, що містять у своєму складі клітковину зменшує ризик появи серцево-судинних захворювань та ішемічної хвороби, а також сприяє зниженню артеріального тиску і детоксикації організму.

Література.

1. Adamczak L., Słowiński M., Ruciński M., 2003. Wpływ dodatku κ karagenu, izolatu białka sojowego i błonnika pszennego na jakość technologiczną niskotłuszczowych kielbas drobno rozdrobnionych. *Technologia Alimentaria* 2, 85–93.
2. Cegińska A., Pęczkowska M., 2008. Wpływ wielkości dodatku preparatu błonnika pszennego na jakość hamburgerów drobiowych. *Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego* 2, 75–82.
3. Dolata W., Piotrowska E., Makoła H., Krzywdzińska-Bartkowiak M., Olkiewicz M., 2002. Wpływ częściowego zastąpienia tłuszczu błonnikiem ziemniaczanym na kształtowanie jakości.
4. Ivanov, S., Pasichniy, V., Strashinskiy, I., Marinin, A., Fursik, O., & Krepak, V. (2014). Polufabrikaty iz myasa indeyki s ispolzovaniem teksturoformiruyuschih napolniteley. *Himiya i tehnologiya pischi*, 2(48), 25-33.