

35. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ

Г.І.Гончаров, І.М. Страшинський, Я.В.Юрченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Проблема забезпечення м'ясної галузі України сировиною тваринництва з кожним роком набуває особливої гостроти. Це обумовлено скороченням поголів'я худоби і свиней, нестабільністю їх вагової кондиції, зниженням якості сировини.

У зв'язку з цим, раціональне використання ресурсів білка тваринного походження є однією з важливих задач харчового виробництва. Вирішення цієї проблеми пов'язано з пошуком найбільш ефективних і економічно виправданих форм виробництва м'ясних продуктів, вишукування додаткових джерел білка і підвищення їх біологічної цінності.

М'ясні фаршеві вироби, виготовлені із м'яса з високим вмістом сполучної тканини і жиру, містять значну кількість неповноцінних білків рівень яких можна знизити шляхом введення в рецептуру білкових компонентів, багатих на повноцінні білки.

Практика показує, що перспективним напрямком в умовах дефіциту яловичини і свинини є розширення асортименту м'ясопродуктів за рахунок використання яйцепродуктів.

Курячі яйця, як харчовий продукт, за своїми смаковими та поживними властивостями займають одне з важливих місць в харчуванні людини, вони містять усі необхідні для життя поживні та біологічно активні речовини, які перебувають у легкозасвоюваній формі і оптимальному співвідношенні.

Серед яйцепродуктів, що використовують у виробництві м'ясних виробів, найпоширеніші меланж і яєчний порошок. Останнім часом в Україні спостерігається зростання виробництва перепелиних яєць, кількість яких перевищує 500 млн. штук на рік.

Порівняно з курячими яйцями, перепелині містять більше білку, в одному

грамі яйця вміст вітаміну А у 2,5, В₁– 1,8, В₂– у 2,2 рази більше ніж у курячого. Значно більше міститься таких незамінних амінокислот як лізін, валін, метіонін та триптофан. Крім цього перепелині яйця не заражаються сальмонельозом та іншими інфекційними захворюваннями, не викликають алергію, їх використовують при лікуванні цілого ряду хвороб [1].

Доведено, що при вживанні перепелиних яєць з організму людини виводяться радіонукліди, органічні шлаки, канцерогенні речовини. Завдяки оптимальному співвідношенню лецитину і заліза ці яйця стимулюють утворення гемоглобіну у людей, хворих на анемію.

Нами розроблені рецептури варених ковбасних виробів з використанням перепелиних яєць на часткову заміну м'яса.

При виготовленні експериментальних зразків варених ковбас додавали від 5 до 8% меланжу перепелиних яєць замість такої ж кількості свинини, а при виготовленні м'ясних хлібів проводили заміну свинини і яловичини вареними перепелиними яйцями в кількості від 10 до 30%.

Проведені дослідження показали, що при додаванні в модельні м'ясні фарші перепелиних яєць як у вигляді меланжу, так і варених, зростає масова частка білку, покращуються функціонально-технологічні показники, знижується масова частка жиру, збільшується вихід готового продукту.

Визначена раціональна кількість заміни м'ясної сировини на перепелині яйця і яєчний меланж.

Розроблена технологічна схема виробництва варених ковбасних виробів, яка передбачає внесення перепелиного меланжу в кутер на етапі складання фаршу, а варених, очищених від шкаралупи яєць – при його перемішуванні.

Розрахунок економічних показників розроблених рецептур свідчить про перспективність їх впровадження у виробництво.

Список літератури

1. Патент України 105096 МПК А23L 1/317(2006.01) Г.І. Гончаров, В.М. Пасічний, І.М. Страшинський, Я.В. Юрченко, Д.Г. Заворицька; заявник і власник Нац. ун-т харч. техн. № а201214237; заявл. 13.12. 2012; опубл. 10.04 2014, Бюл. № 7