

3. Технологія фортифікованих посічених напівфабрикатів з використанням вівсяного борошна та сухої демінералізованої молочної сироватки

Юлія Бірюк, Ольга Чернюшок, Анастасія Дубівко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Дефіцит білків тваринного походження обумовив комбінування як м'ясних, так і нем'ясних білоквмісних харчових компонентів для виготовлення високоякісних і біологічно повноцінних фортифікованих продуктів харчування.

Матеріали та методи досліджень. Фортифіковано технологію посічених напівфабрикатів за рахунок використання вівсяного борошна, отриманого з пророщених на колоїдному розчині Цинку зерен та сухої демінералізованої молочної сироватки фортифікованої Mn та Mg. Як аналог було обрано рецептуру шніцеля натурального посіченого.

Результати і обговорення. При розробці рецептур посічених напівфабрикатів керувались наявністю м'ясної сировинної бази, доступністю і економічною доцільністю використання гідратованих сумішей.

Нами було розроблено зразки посічених напівфабрикатів (шніцелю натурального посіченого), що містять філе куряче, м'ясо котлетне свиняче, яйця курячі, цибулю ріпчасту свіжу, перець чорний, сіль кухонну, часник свіжий, сухарі панірувальні з копченою паприкою.

Удосконалена технологія виробництва відрізняється тим, що додатково у фарш було внесено суху демінералізовану молочну сироватку фортифіковану Mn та Mg і вівсяне борошно, отримане з пророщених на колоїдному розчині Цинку зерен. Таку сировину попередньо гідратують у воді температурою 10...12°C в пропорції 1 частина сухої сировини і 2 частини води. Перемішування суміші проводять протягом 3...5 хв.

При внесенні рослинного та молочного білку в фарш відбувається корегування волого утримуючої (ВУЗ) і жирутримуючої (ЖУЗ) здатності, а також стійкості фаршу в процесі термічного оброблення, збільшення та обсягу виробництва продукції при одночасному зниженні витрат м'ясної сировини, стабілізація якості і підвищення харчової цінності продукту, зниження собівартості готового продукту.

Висновок. На основі проведених досліджень розроблено технологію фортифікованих посічених напівфабрикатів. Введення в рецептуру посічених напівфабрикатів сироватки та борошна дозволяє отримати високоякісний м'ясний продукт із регульованими властивостями.

Технологічна схема виробництва фортифікованих посічених напівфабрикатів

