

58. ВИКОРИСТАННЯ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

О.В. Ромазан, І.М. Страшинський, О.П. Фурсік

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Останнім часом на ринку м'ясних напівфабрикатів спостерігається збільшення попиту на напівфабрикати у маринаді. Поряд з цим розвиваються інноваційні підходи до отримання різних видів маринадів з метою покращення якості м'ясної сировини та надання необхідних органолептичних характеристик готовим продуктам. Метою роботи є дослідження використання маринадів у технології м'ясних напівфабрикатів та визначення їх впливу на органолептичні та технологічні характеристики продукту.

Маринад – це суміш спецій, солі і кислоти. Маринади випускають у рідкому і сухому вигляді. При використанні маринадів у сухому вигляді їх попередньо готують шляхом змішування із питною водою. Маринади підходять для маринування м'яса всіх видів, у тому числі птиці. Великі шматки м'яса шприцюють маринадами, а потім масують 10-30 хв залежно від типу обладнання. Даний вид обробки дозволяє збільшити загальну масу напівфабрикатів, що знижує їх собівартість. Дрібні шматочки м'яса для рагу, шашликів, печені перемішують із маринадами і витримують у ємкостях знекородуючого матеріалу за температури 2-4 °С протягом 8-12 год.

Основними компонентами маринаду, що впливають на технологічні характеристики, органолептичні властивості та вихід – є сіль та кислота. До складу маринадів входять прянощі, зелень, сіль, ароматизатори, ферменти, різні добавки, рослинна олія і т.д. Застосовуючи різні маринадні заливки можна розширювати асортимент м'ясних напівфабрикатів. Відмінність маринованих м'ясних напівфабрикати від звичайних натуральних полягає не тільки у зовнішньому вигляді, а й у смакових властивостях. Харчові кислоти, вступаючи у взаємодію з компонентами сировини, надають продукту приємний специфічний смак і аромат, частково розщеплюють білки і жири, що робить

його більш м'яким і смачним. Використання харчових кислот в продукті може бути причиною введення їх в харчову систему під час технологічного процесу для регулювання її рН. У цьому випадку харчові кислоти використовуються як технологічні харчові добавки. Таким чином, введення кислот в харчову систему забезпечує:

- надання певних органолептичних властивостей для продуктів;
- вплив на колоїдні властивості;
- консервуючий вплив.

Широкого використання в м'ясній галузі набули маринади для напівфабрикатів з курячого м'яса, свинини, яловичини та м'яса дрібної рогатої худоби відомої німецької фірми «Gewuerzmueller».

До свого асортименту «Gewuerzmueller» розробили два нові маринади. Як завжди, інгредієнти найвищої якості змішуються за допомогою найновіших технологій:

– маринад LEVANT – це данина фалафелю, знаменитій страві регіону Левант. Маринад має типовий аромат кмину, тонко збалансований з нотками цибулі, часнику і петрушки.

–маринад MASALA містить аромати Південно-Східної Азії. Помідор поєднується з перцем і кардамоном, а імбир та кокоси додають свіжості та глибини смаку.

На даний час на ринку України пропонують велику кількість нових видів маринадів та способів їх використання, але, все ж таки, залишається відкритим питання про розробку нових способів маринування, які забезпечують продовження терміну зберігання продуктів, збільшення виходу та покращення органолептичних і технологічних характеристик.

Список використаної літератури

1. [Інтернет джерело]
<https://www.continentalmeattechnology.co.uk/marinades.shtml>
2. Пасічний В.М. Перспективні напрямки виробництва м'ясних та м'ясорослинних напівфабрикатів / В.М. Пасічний // Мясное Дело. – 2009. - № 8. С. 15 – 19.