

24. Вплив бамбукової клітковини на вологозв'язуючу здатність м'ясних фаршевих систем та органолептичні показники готових виробів

Вікторія Гречко, Ігор Страшинський

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В останні роки у фірм-постачальників технологічних матеріалів для виробництва м'ясних продуктів з'явився широкий асортимент харчових добавок, що містять клітковину, отриману з різної сировини [1].

Матеріали і методи. Метою нашої роботи було удосконалення технології м'ясних січених напівфабрикатів з використанням бамбукової клітковини та дослідження її впливу на вологозв'язуючу здатність (ВЗЗ), як одну з важливих характеристик функціонально-технологічних властивостей фаршевих систем та органолептичних показників готових виробів.

Результати. Для визначення впливу гідратованих бамбукових харчових волокон на ВЗЗ м'ясних фаршів виготовляли модельні дослідні зразки м'ясних січених напівфабрикатів за рецептурою контрольного зразка. В якості контрольного зразка використовували котлети «Столичні», які містять 67% подрібненого м'яса індика, 10% хліба, 6% цибулі, яйця та спеції, 10% води [2]. В дослідних рецептурах замінювали частину м'ясної сировини та хліб на гідратовану бамбукову клітковину. В ході досліджень визначали оптимальну гідратацію клітковини водою в співвідношенні 1:6, 1:7 та 1:8 з подальшою витримкою при температурі 8 – 12°C протягом 40 хв.

Для визначення допустимої частки рослинних наповнювачів у рецептурах нами була проведена органолептична оцінка дослідних зразків котлет після термічної обробки. Високі органолептичні показники отримали зразки з вмістом гідратованих харчових волокон 8 – 14%. Вироби після термічної обробки на пару мали рівну поверхню, добре зберігали форму та практично не відрізнялись від контрольного зразка. Досліджувані готові вироби з харчовими волокнами характеризувалися приємним запахом, соковитістю, мали високі смакові властивості. По мірі збільшення частки гідратованих харчових волокон погіршувався смак та запах, консистенція ставала рихлою, на поверхні були тріщини, на розрізі помітні розшарування.

Зміна ВЗЗ модельних м'ясних фаршів з використанням бамбукової клітковини показувала, що із збільшенням частки клітковини в рецептурах котлет цей показник зростає та становить 77 – 82%. В результаті серії проведених нами досліджень встановлено, що заміна 14 % м'ясної сировини на гідратовану бамбукову клітковину є раціональною у співвідношенні клітковина – вода 1:7.

Висновки. Дослідження, виконані нами, дозволили обґрунтувати і розробити рецептуру та удосконалити технологію м'ясних січених напівфабрикатів з використанням бамбукової клітковини.

Література

1. Grechko, V.V., Strashynskiy, I.M., Pasichnyi, V.M (2018), *Meat fibers using in the meat products technology*, International scientific and practical conference “Prospects for the development of technical sciences in EU countries and Ukraine”, Wloclawek, Republic of Poland, 21-22 December, pp. 85-87.
2. Ivanov, S., Pasichniy, V., Strashinskiy, I., Marinin, A., Fursik, O., & Krepak, V. (2014). Polufabrikaty iz myasa indeyki s ispolzovaniem teksturoformiruyuschih napolniteley. *Himiya i tehnologiya pishi*, 2(48), 25-33.