

28. Удосконалення технології фаршевих консервів із м'яса птиці з використанням функціональних білків

Марія Медяник, Ірина Мельник, Олександра Гащук, Оксана Москалюк
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. За статистичними даними Державної служби статистики України значну частину консервів виготовляють з м'яса ВРХ (5,9%), свинини – 7,5%, з м'яса птиці – 3,5%. Значну частину ринку займають паштети - 79,1% [1].

Матеріали і методи. Асортимент фаршевих консервів із м'яса птиці з використанням функціональних білків тваринного і рослинного походження. Досліджено органолептичні, фізико-хімічні показники за стандартними методиками.

Результати. У науковій роботі запропонована рецептура фаршевих консервів із м'яса птиці з використанням функціональних білків. Технологічна схема виготовлення фаршевих консервів передбачає наступні технологічні операції: попереднє соління та витримання у посоленому стані м'яса з метою надання йому визначених смакових властивостей, аромату, кольору, вологозв'язувальної здатності та структурно-механічних властивостей [2, 3, 4]. В результаті проникнення солі та інших речовин у тканини м'яса і взаємодії їх з білками змінюється фізико-хімічний стан протеїнів, що зумовлює основні властивості солоного м'яса (набухання, консистенцію, в'язкість, пластичність фаршу тощо).

Так як функціональні білки використовують, в основному, для виробництва ковбас, термічна обробка яких відбувається при температурі 80 °С, у виробництві консервів при стерилізації можлива зміна функціональних властивостей цих білків. З метою уникнення надлишкового виділенням бульйону з фаршу при термічній обробці консервів при стерилізації вище 100°C було використано соєву клітковину. Це дозволило швидко та стабільно зв'язати жир і бульйон та утримувати їх. Також клітковина виконує роль емульгатора, наповнювача, покращує структуру фаршу.

За результатами досліджень органолептичних та функціонально-технологічних показників були розроблені рецептури фаршевих консервів із м'яса птиці з вмістом соєвого білку – 3% з гідромодулем 1:4 та тваринного білку 1% з гідромодулем 1:9.

Висновки. Використання м'яса птиці та функціональних білків тваринного і рослинного походження у фаршевих консервах, не знижує харчової цінності продукту. Вміст білку становить 14,6% для зразка з тваринним білком та 15,8% - з соєвим ізолятом, та відповідає нормі для даних видів консервів (не менше 5%). Масова частка жиру 15,8, 16,2 % у межах норми (не більше 35%).

Література.

1. Москалюк, О. Є., & Гащук, О. І. (2017). Розроблення паштетів з використанням фітокомплексу злакових культур Choice. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, (23, № 4), 238-243.
2. Strashynskiy, I. M., Pasichnyi, V. M., & Fursik, O. P. (2015). Reolohichni vlastyvoli hydratovanykh bilokvymisnykh funktsionalnykh kharchovykh kompozysii. *Novi rishennia v suchasnykh tekhnolohiiakh*, 62(1171), 166-170.
3. Пасичный, В. Н. Технология производства гидратированных белоксодержащих наполнителей фаршевых систем / В. Н. Пасичный // *Мясной бизнес*. - 2004. - № 8. - Ч. 2. - С. 12-15.
4. Удосконалення технології м'ясо-рослинних консервів з використанням бобових / О. І. Гащук, О. Є. Москалюк, П. О. Горішній, О. А. Грищенко // *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. – 2019. – Т. 25, № 6. – С. 219–226.