

63. Використання харчових волокон бамбука у технології біфштексу січеного для закладів ресторанного господарства

Віктор Рудик, Олена Тищенко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Актуальним напрямом наукових досліджень є удосконалення технології м'ясних січених напівфабрикатів для закладів ресторанного господарства з використанням харчових волокон як функціонально-технологічних інгредієнтів.

Матеріали і методи. Матеріали досліджень – харчові волокна бамбука серії Санацель® з довжиною волокон 80 мкм, модельні фарші та біфштекс січений з додаванням харчових волокон. Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні та розрахункові.

Результати. За органолептичними показниками досліджувани волокна – це білий порошок з нейтральним смаком і запахом, що є позитивним технологічним аспектом для використання у технології м'ясних січених напівфабрикатів. Серед функціонально-технологічних показників найважливішими є вологозв'язуюча, вологоутримуюча і жирозв'язуюча здатності, ВЗЗ, ВУЗ і ЖУЗ відповідно. Для Санацель® бамбук 90 ці показники становлять 415, 400 і 300 %. Було встановлено доцільність внесення харчових волокон у гідратованому стані, оскільки це сприятиме їхньому рівномірному розподілу по всій масі фаршу. Серією експериментальних досліджень обрано ступінь гідратації 1:4 і тривалість гідратації 5 хв водою температурою 18...20 ° С. Складено рецептури біфштексу з дозуванням 3, 5 і 7 % харчових волокон Санацель® бамбук 90. Як контроль обрано рецептуру біфштексу січеного №654 зі Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства. ВУЗ модельних фаршів з харчовими волокнами Санацель® бамбук 90 досліджували планіметричним методом. Встановлено, що оптимальною кількістю харчових волокон є 5%, оскільки значення ВУЗ є максимальним і становить 62,12 % (84,7 % від загальної вологи). У разі додавання Санацель® бамбук 90 у кількості 7% значення ВУЗ знижується до 56,74 % (78,68 % від загальної вологи). Внесення харчових волокон дозволило збільшити вихід біфштексу на 7 %. Отримані результати дослідження підтверджувалися органолептично. Біфштекс січений з додаванням 5 % харчових волокон бамбука за зовнішнім виглядом мав округло-приплюснуту форму, без тріщин, деформацій, товщиною 15...20 мм. Консистенція характеризувалася пружністю, однорідністю, не крихкістю і соковитістю. Смак і запах були натуральні, властиві доброякісній сировині, приємні, з ароматом і смаком спецій, без сторонніх присмаків і запахів. Розраховано енергетичну цінність біфштексу січеного, яка становить 202,7 ккал (848 кДж). У порції біфштексу масою 103,8 г міститься 5,5 г харчових волокон, що забезпечує на 18...20 % добову потребу з такого розрахунку: рекомендована добова потреба організму людини у харчових волокнах – 28...30 г.

Висновки. Використання харчових волокон бамбука у технології січених м'ясних напівфабрикатів дозволить поліпшити структурно-механічні властивості фаршу, органолептичні показники готових виробів, а також збільшити їхній вихід.

Література.

Перспективи використання клітковини у виробництві м'ясних продуктів / Є. О. Когляр, О. А. Топчій, І. І. Кишенько, Ю. П. Крижова // Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. – 2015. – Том 17, № 4 (64). – С. 60-65.