

8. Виробництво паштету з використанням м'яса равликів за технологією *sous- vide*

Юлія Сорокіна, Ірина Шевченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. М'ясо виноградних равликів є біологічно цінною сировиною і вважається делікатесом завдяки своїй нижній структурі та вишуканому смаку. Вміст білка в м'ясі равликів становить 16,1 %, що більше, ніж у курячих яйцях і нарівні з іншими видами м'яса.

Матеріали та методи. М'ясо виноградного равлика, м'ясо птиці, куряча печінка, вершкове масло, морква, цибуля, молочна сироватка. Після подрібнення та змішування інгредієнтів між собою, отримана паштетна маса розважувалася по скляним банкам об'ємом 200 мл, герметично закривалася та розміщувалася у водяній бані з постійною температурою води 68 °С протягом 90 хв.. Після закінчення процесу, банки з паштетом швидко охолоджувались до температури плюс 8 °С.

В отриманих зразках паштетів досліджувались органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні, мікробіологічні показники за стандартними методами [1]. Пероксидне число визначали за реакцією взаємодії продуктів окиснення олій та жирів з йодистим калієм у розчині оцтової кислоти і хлороформу та подальшому кількісному визначенні йоду, що виділився, розчином тіосульфату натрію титриметричним методом. Кислотне число визначали титруванням вільних жирних кислот лугом у присутності індикатора.

Результати. З метою підвищення харчової та біологічної цінності паштетів було удосконалено їх технологію шляхом використання в складі м'яса виноградного равлика, як додаткового джерела білку. На підставі дегустаційної оцінки розроблено рецептурний склад паштетів з використанням в їх складі м'яса виноградного равлика у різній кількості: 10 %, 15 %, 20 % на 100 % сировини. В якості контрольного зразка було обрано рецептуру паштету, що виготовлявся з м'ясної сировини за ДСТУ 4432:2005 Паштети м'ясні. Технічні умови.

Проведена органолептична оцінка розроблених паштетів показала, що всі зразки з використанням різної кількості м'яса виноградного равлика мають високі якісні показники, ніжну консистенцію та привабливий біло-рожевий колір. Проте, за результатами проведених досліджень, раціональною було визначено кількість 15 % м'яса виноградного равлика на 100 % сировини. Додавання м'яса равлика до складу паштетів дозволило забезпечити підвищення їх харчової та біологічної цінності. Так, за результатами фізико-хімічних досліджень паштетів встановлено підвищення вмісту білка у зразках з 10 %, 15 % та 20 % м'яса виноградного равлика відповідно на 6,2 %, 8,8 % та 12,5 %, порівняно з контрольним зразком.

Дослідження кислотного та пероксидного чисел та проведені мікробіологічні дослідження підтвердили безпечність розроблених паштетів протягом встановленого ДСТУ 4432:2005 терміну зберігання – 2 діб.

Висновок. Використання м'яса равлика в технології паштетів сприяє розширенню асортименту м'ясних продуктів з підвищеною біологічною цінністю.

Література.

1. Топчій, О. А. Використання рослинних олій у рецептурах м'ясних паштетів / О. А. Топчій, І. І. Кишенько, Є. О. Котляр // Науковий вісник львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. – 2013. - Том 15. - № 1 (55). - С. 169-173.