

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РОМШТЕКСІВ З ДОДАВАННЯМ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Гордійчук М.М., магістрант V курсу факультету ТЦММ  
Національний університет харчових технологій, м. Київ

У сучасних умовах дефіциту м'ясної сировини та постійного її подорожчання актуальною є тема удосконалення технології м'ясних виробів з метою економії сировини, збільшення виходу виробів, покращення якості готового продукту. Для розширення асортименту м'ясних виробів, удосконалення технології та отримання продукту високої якості нами були вибрані січені напівфабрикати, зокрема ромштекси.

Однією із вимог технології м'ясних січених виробів є зв'язаний стан вологи та жиру впродовж всього технологічного процесу. Тому якість і вихід м'ясних січених виробів визначається оптимальним розвитком процесів волого- та жирозв'язування під час приготування фаршу і його стійкістю під час термічної обробки. Вологозв'язуюча здатність є одним з найважливіших показників сирого фаршу.

Нами були проведені дослідження можливості стабілізації функціонально-технологічних показників ромштексів за рахунок введення в склад рослинних компонентів, тобто розроблені та введені в фарш композиційні суміші.

При проведенні досліджень вивчались функціонально-технологічні властивості фаршів. Встановлено, що найкращі органолептичні показники та функціонально-технологічні властивості фаршу (пластичність, вологозв'язуюча здатність, вихід продукту) мають рецептури ромштексів у наступному співвідношенні композиційних сумішей, кг на 100 кг продукту:

- камідь гуара – 0,3 + карагінан – 0,1 (пластичність 10,2 см<sup>2</sup>/г, вологозв'язуюча здатність 96,8 %, вихід 87 %);
- пшенична клітковина – 3 + суміш тваринних білків – 0,02 (пластичність 10,4 см<sup>2</sup>/г, вологозв'язуюча здатність 71 %, вихід 86 %);
- суміш Едгель А 27 – 0,4 (пластичність 10,0 см<sup>2</sup>/г, вологозв'язуюча здатність 94,9 %, вихід 87 %);
- суміш Едгель А 25 – 0,4 (пластичність 10,3 см<sup>2</sup>/г, вологозв'язуюча здатність 99,6 %, вихід 88 %);
- суміш Біндфест БГ – 12 (пластичність 10,1 см<sup>2</sup>/г, вологозв'язуюча здатність 86,6 %, вихід 90 %);
- соєвий текстурат – 5 + зернопродукти пробуджені (пшениця ССО) – 4 (пластичність 9,9 см<sup>2</sup>/г вологозв'язуюча здатність 75,9 %, вихід 88 %);
- контроль (пластичність 8,0 см<sup>2</sup>/г, вологозв'язуюча здатність 69,6 %, вихід 84 %).

Використання полісахаридів природного походження, пшеничної клітковини та соєвого текстурату під час виробництва ромштексів дозволяє збагатити раціон харчування людини харчовими волокнами, випускати продукти пониженої жирності та високої якості.

Науковий керівник – доцент Крижова Ю.П.

### Література

1. Салаватуллина Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве. М.: Агропромиздат. – 1985. – 255 с.
2. Выбор и использование гидроколлоидов // Пищевая промышленность. – 2008. – № 10 – С. 76-78