

9. Оцінка якості посічених м'ясомістких напівфабрикатів

Валентина Помпа, Наталія Божко, Василь Тищенко, Василь Пасічний
Сумський національний аграрний університет, м.Суми, Україна

Вступ. Останнім часом широкої популярності технології м'ясних продуктів набуло м'ясо птиці механічного обвалювання (МПМО). Аналіз науково-технічної літератури [1,2] дозволив систематизувати дані про харчову і біологічну цінність МПМО, фізико-хімічні показники, що дозволило обґрунтувати доцільність використання цієї сировини в технології м'ясомістких напівфабрикатів, а саме котлет.

Матеріали і методи. В лабораторії кафедри технології молока та м'яса факультету харчових технологій СНАУ розроблено три рецептури м'ясомістких січених напівфабрикатів. За базову рецептуру брали котлети «Пожарські» (ДСТУ 4437:2007), в ній основна сировина була замінена на МПМО індика та м'ясо качки мускусної в певному співвідношенні до розробленої рецептури: рецептура 1 – 36 % МПМО і 25 % качинового м'яса, рецептура 2 – 41 % МПМО і 20 % качинового м'яса, рецептура 3 – 46 % МПМО і 15 % качинового м'яса.

Результати. Результати вивчення харчової цінності наведені в таблиці 1.

Таблиця 1. Харчова цінність м'ясомістких напівфабрикатів та аналогу

Найменування	Аналог	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3
1. Вміст білку, г/100г	11,83	10,45	10,2	9,96
2. Вміст жиру, г/100г	14,28	13,94	12,43	12,7
3. Вуглеводи, г/100г	8,3	8,3	8,3	8,3
4. Харчові волокна, г/100г	0,62	0,62	0,62	0,62
5. Енергетична цінність, Ккал	209,04	200,37	185,87	181,13

Оцінка харчової цінності показала, що вміст білку у дослідних зразках знаходиться в межах 9,96-10,45 г/100 г продукту, що майже на 25,2 % вище ніж вимоги мінімальної специфікації якості продуктів. Вміст жиру у розроблених рецептурах зменшився в середньому на 14,8 %, що і вплинуло на енергетичну цінність продукту. В результаті цього виготовлені за дослідними рецептурами напівфабрикати можна розглядати як низькокалорійний продукт наближений до дієтичного. Дегустаційна оцінка готових виробів свідчить про те, що всі зразки напівфабрикатів відповідають вимогам стандарту за переважною більшістю показників.

Висновок. Комбінування м'яса качки з МПМО індичим в наведених співвідношеннях в складі м'ясомістких посічених напівфабрикатів дозволяє замінити дефіцитні та вищі за ціною компоненти рецептур і зберегти харчову цінність продукту та органолептичні показники.

Література

1.Horita C.N., Textural, microstructural and sensory properties of reduced sodium frankfurter sausages containing mechanically deboned poultry meat and blends of chloride salts./ C.N. Horita, V.C. Messias, M.A. Morgano, F.M. Hayakawa, M.A.R. Pollonio.// Food Research International. - V. 66. - 2014. - pp. 29-35.

2. Darosa F., The influence of the addition of mechanically deboned poultry meat on the rheological properties of sausage// F. Darosa, M. Massona, S. Amicob.//Journal of Food Engineering. – V. 68, Iss. 2. – 2005. - P. 185-189.