

34. Дослідження органолептичних показників при дозріванні мяса яловичини

Пасічний В.М.², Гармаш Д.В.², Лободіна Н.Е.¹, Кривобік Р.А.³

¹Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка², Харків, Україна

²Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

³Коледж переробної та харчової промисловості ХНТУСГ імені Петра Василенка, Харків, Україна

Вступ. На сьогоднішній день удосконалення технології цільової ферментації яловичини є перспективним напрямком розвитку мясопереробної галузі, що дозволяє ефективно використовувати дані напівфабрикати у рестораних мережах [1, 2].

Матеріали та методи. Для визначення раціонального протеолітичного впливу ензимів на м'ясний напівфабрикат необхідно розроблення органолептичного стандарту якості м'яса [3], в тому числі яловичини в процесі його витримки (дозрівання). Тому дослідження органолептичних показників м'яса яловичини довготривалого дозрівання, для визначення технологічних факторів, було взято за основу оцінки якості процесу цільової ферментації. були проведені дослідження органолептичних показників та водневого показника (рН) яловичого м'яса, яке дозрівало «сухим» та «вологим (вакуумним)» способом на протязі 4 тижнів. При традиційному «сухому» дозріванні шматок м'яса, зберігався в неупакованому вигляді в холодильній камері при температурі $1 \pm 1^\circ\text{C}$.

Результати. Початкове значення рН м'ясного фабрику було 6,01. Проведена органолептична оцінка виявила значне зниження жорсткості м'яса перших двох тижнів дозрівання. При цьому у м'ясо, що дозрівало сухим способом мало більш високий показник жорсткості, ніж у м'ясо запаковане у вакуумні пакети. Після 28 діб зберігання визначено, що значення рН знизилось до 5,63 для м'яса сухого способу дозрівання та 5,64 для м'яса вологого способу дозрівання. Такі значення рН м'яса свідчать про наведено правильний процес дозрівання.

Висновок. В ході досліджень визначено характеристики яловичого м'яса при довготривалому дозріванні до 28 діб, що дозволяє використовувати дані характеристики для еталонного оцінювання рівня його ферментації. Подальші дослідження будуть направлені на оцінку ефективності ферментації протеазами рослинного і мікробіологічного походження на відповідність цільовій ферментації м'ясної сировини та визначення її впливу на біологічну цінність м'ясних напівфабрикатів.

Література.

1. Пасічний, В. М. (2008). Перспективні напрямки виробництва м'ясних та м'ясо-рослинних напівфабрикатів. М'ясна справа. 1, 10-13.
2. Ukrainets, A., Pasichnyi, V., Shvedyuk, D., & Matsuk, Y. (2017). Investigation of proteolysis ability of functional destinated minced half-finished meat products. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. 19(75), 129–133. doi: 10.15421/nvlvet7526.
3. Шведюк Д. А. Використання цільової ферментації у технології м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання / Д. А. Шведюк, В. М. Пасічний // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Серія: Нові рішення в сучасних технологіях = Bulletin of the National Technical University "KhPI". Series: New solutions in modern technology : зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2018. – № 16 (1292). – С. 184-190. DOI: 10.20998/2413-4295.2018.16.27