

6. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОУСІВ

З ВИКОРИСТАННЯМ СУШЕНОГО М'ЯСА

В.В. Євлаш

Харківський державний університет харчування та торгівлі

О.В. Нєміріч

А.В. Гавриш

Національний університет харчових технологій

А.Є. Максименко

Луганський національний аграрний університет

Для підвищення харчової, біологічної та енергетичної цінностей, оптимізації рецептурного складу, розширення асортименту кулінарної продукції, інтенсифікації технологічного процесу виробництва, раціональним та доцільним є застосування сушеного м'яса в технологічному потоці виробництва широкого спектру кулінарної продукції.

Сушене м'ясо, отримане способом змішаного теплопідведення, має певні функціонально-технологічні властивості: здатність до набухання і емульгування, високу волого- та жирутримуючу здатності, агрегативну стійкість. Для більш широкого застосування сушене м'ясо піддають диспергуванню, так як це впливає на органолептичні показники готових виробів. Розроблено технології емульсійних соусів для овочевих страв, запікання та фарширування тощо з використанням сушеного м'яса дисперсністю 30...50 мкм.

Досліджено фізико-хімічні показники та функціонально-технологічні властивості соусів емульсійного типу з додаванням сушеного м'яса: вологість, рН, точка інверсії і агрегативна стійкість у наступних зразках:

- 1) Контроль – білий соус на бульйоні;
- 2) зразок 1 – білий соус на воді з додаванням 10% сушеного м'яса;
- 3) зразок 2 – білий соус на воді з додаванням 15% сушеного м'яса;
- 4) зразок 3 – білий соус на воді з додаванням 20% сушеного м'яса;

Результати досліджень соусів представлені в таблиці.

Таблиця – Фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості соусів з використанням сушеного м'яса

Зразок	Показники			
	вологість, %	рН	точка інверсії, мл	агрегативна стійкість, %
контроль	74,4±0,5	5,8	1,4±0,5	28,6±0,5
№1	66,3±0,5	5,6	2,0±0,5	30,0±0,5
№2	63,1±0,5	5,3	2,5±0,5	30,7±0,5
№3	62,3±0,5	4,9	2,6±0,5	30,8±0,5

Як видно з таблиці, вміст води, рН, точка інверсії і агрегативна стійкість соусу залежать від масової частки сушеного м'яса. У контрольному зразку спостерігається найвищий вміст води 74,4%. У зразках з сушеним м'ясом вологість зменшується (зразки 1...3 відповідно). Із збільшенням масової

частки сушеного м'яса відбувається зниження рН соусу. Найбільше зростання рН (у 2,4 рази) спостерігається у зразку № 3.

Досліджено залежність точки інверсії соусу від їх вологовмісту. Встановлено, що залежність точки інверсії від вологовмісту носить екстремальний характер. В інтервалі вмісту води 62,3...74,4% емульгуюча здатність збільшується в 1,9 рази. Тобто, зі збільшенням масової частки сушеного м'яса емульгуюча здатність збільшується. Найбільша емульгуюча здатність спостерігається в соусі з додаванням 20% сушеного м'яса при вмісті води 62,3%. Визначення агрегативної стійкості білого соусу з використанням сушеного м'яса проводили в інтервалі вмісту води 62,3...74,4%. Видно, що із збільшенням масової частки сушеного м'яса, агрегативна стійкість соусів емульсійного типу збільшується (зразок 1...3 відповідно).

Отже, досліджені соуси емульсійного типу мають певні функціонально-технологічні властивості, що підтверджує можливість використання сушеного м'яса в технологіях соусів даної групи.