

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

П'ЯТОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

**«Перспективи розвитку м'ясної,
молочної та олієжирової галузей
у контексті євроінтеграції»**

7 — 8 листопада 2016 р.

Київ НУХТ 2016

напівкопчених ковбас при температурі нижче 5°C протягом 4 місяців зумовлювало зниження НА, що пояснюється виділенням летких канцерогенних речовин за цей період.

Зниження вмісту нітратів і нітритів, використання високих концентрацій аскорбінової кислоти, контроль технологічних процесів, а також суворе дотримання температурного режиму на окремих стадіях технологічного процесу дозволяє досягти значного зниження НА у м'ясних продуктах.

Для зменшення кількості небезпечних нітросоамінів у м'ясних продуктах харчування слід відмовитись від використання нітритів у ковбасному виробництві та у м'ясних консервах. Також необхідно зменшити терміни зберігання та удосконалювати технологію виробництва. В продуктах дитячого харчування застосування нітритів натрію і калію не допускається.

56. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ОЛЕОРЕЗИНІВ СПЕЦІЙ

В.М.Пасічний, Л.В. Пешук, Ю.О. Хоменко

Національний університет харчових технологій

М'ясний хліб – це виріб з ковбасного фаршу без оболонки, запечений в металевій формі. М'ясні хліби в порівнянні з вареними ковбасами містять менше вологи, мають більш щільну консистенцію та приємний особливий присмак. Продукт є джерелом повноцінних білків, мікроелементів та вітамінів, і при цьому гармонічно поєднує в собі форму, смак, аромат та колір. З урахуванням вищенаведених характеристик даний виріб набуває все більшого попиту серед населення.

Одним з напрямків покращення органолептичних показників, а саме смаку та аромату, м'ясних хлібів, виготовлених з використанням м'яса птиці та наповнювачів, є застосування олеорезинів та екстрактів спецій в якості альтернативних аналогів натуральних спецій та прянощів. Крім того, більшість натуральних мелених спецій та прянощів, отриманих з тропічної та субтропічної сировини, хоча й мають антиокислювальні властивості, проте самі являються джерелом мікробіологічного забруднення, внаслідок ураження грибок, пліснявою, пошкодження гризунами, комахами.

Метою досліджень було вивчення можливості використання олеорезинів в технології м'ясних хлібів. З цією метою спочатку підбирали ефективний носій для олеорезинів.

В якості носіїв, зазвичай, використовують такі вуглеводи, як крохмалі, мальтодекстрини, тверді цукрові сиропи. Здатність цих носіїв зв'язувати легкі речовини доповнюється їх низькою ціною та поширеністю використання в харчових процесах. Разом з тим вони мають свої недоліки, що полягають у фактичній відсутності емульгуючих властивостей та невисокому рівні утримання летких компонентів.

Нами в якості ефективного носія обрано систему на основі мальтодекстину та діоксиду кремнію. Останній в системах з мальтодекстрином виконує роль модифікатора поверхні в матриці олеорезин - носій.

Згідно з поставленою метою та завданням на початковій стадії були підібрані рецептурні компоненти м'ясних хлібів з акцентом на використання м'яса птиці. Для підвищення смакових якостей даного продукту вивчалась зміна смакових властивостей модельних м'ясних хлібів при варіації концентрацій різних олеорезинів на носії. Перевагу серед олеорезинів, які найчастіше застосовують в рецептурах з додаванням м'яса птиці, надали олеорезинам чорного перцю, мускатного горіху, мацису. В ході попередніх лабораторних досліджень встановлено раціональний склад суміші носіїв для нанесення олеорезинів - «мальтодекстрин : діоксид кремнію» у співвідношенні 95:5. На дану суміш носіїв (СН) олеорезини наносили у співвідношенні 1:20 (олеорезин : суміш носіїв) за загальною рекомендацією від виробника олеорезинів.

В процесі досліджень був проведений порівняльний аналіз смакових якостей м'ясних хлібів при використанні олеорезинів та натуральних спецій. За допомогою факторного експерименту варіювали концентрації сухих речовин, води та олеорезинів на системі носіїв.

Результати досліджень. В даному дослідженні в якості основної сировини було обрано філе куряче та м'ясо курчат обвалене з додаванням рослинного наповнювача, а саме концентрата соєвого білка. В якості смакових інгредієнтів використовували олеорезини компанії "Essence Sp. z o.o." Олеорезин 1 – олеорезин чорного перцю 40/20 (вміст піперину - 40%, ефірної олії - 20%), олеорезин 2 – олеорезин мускатного горіху (вміст ефірної олії - 40%), олеорезин 3 – олеорезин мацису (вміст ефірної олії - 50%). В якості носіїв застосовували мальтодекстрин з показником еквіваленту декстрази (ДЕ) від 10 до 20 та діоксид кремнію марки А300 (ОРІСІЛ 300) с розміром частинок до 20 нм (60%).

Дослідження змін смакових властивостей модельних м'ясних хлібів виявили, що олеорезини перцю чорного та мускатного цвіту надають готовому продукту кращих органолептичних якостей в порівнянні з олеорезином мускатного горіху.