



Галенко Олег Олександрович

канд. техн. наук, доцент

ORCID ID: 0000-0002-0350-3338

Медяник Марія Олександрівна

магістр

Кравчук Валентина Вадимівна

магістр

Національний університет харчових технологій

м. Київ

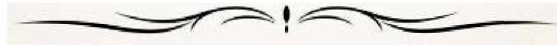
НОВИЙ СУРІМІ-ПОДІБНИЙ МАТЕРІАЛ ДЛЯ СТРУКТУРОВАНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Мета досліджень: дослідження можливості використання розробленого сурімі – подібного матеріалу з ММО індика в технологіях готових продуктів.

Впродовж останніх років в результаті реалізації заходів щодо стабілізації та нарощування обсягів виробництва продукції птахівництва галузь стабільно та динамічно розвивається. Ресурсозберігаючі технології птахопереробної промисловості передбачають комплексну переробку птиці і максимально повне використання всіх її продуктів. Збереження і раціональне залучення м'яса птиці у харчові технології за рахунок запровадження методів глибокої промислової переробки з метою одержання широкого асортименту продукції різного призначення є актуальною загальнодержавною проблемою.

Технологія переробки птиці за останні роки набула суттєвих змін. Раніше технологія виробництва м'яса птиці передбачала лише забій птиці, патрання, мийку, сортування та охолодження тушок. При цьому головна увага приділялася питанням механізації виробничих процесів і росту продуктивності праці. На даний час при вирішенні цього питання на перше місце висувається вимога повного зібрання сировини, перероблення птиці за безвідходною технологією. Основні принципи останньої полягають в оптимальному використанні м'яса і продуктів патрання, максимальному зібранні побічної сировини і мінімальних, при цьому, витрат на здійснення технологічного процесу перероблення птиці.

Одним із видів сировини для м'ясопереробної промисловості, що досить широко використовується завдяки високій технологічності, значній кількості білку, низькій собівартості, є м'ясо механічного обвалювання індика (ММО). ММО помітно відрізняється від фаршів, виготовлених з м'яса птиці, обваленого вручну, за рахунок своєї пастоподібної консистенції, що зумовлюється



принципом дії обладнання, яке застосовують у його виробництві (сепаратори, преси). Сурімі – оригінальний японський термін, що відноситься до білого, несмачного і без запаху міофібрильного препарату, отриманого з механічно обваленого м'яса риби, промитого водою окремо і змішаного з кріопротекторами. Коли концентрацію білка отримують шляхом промивання м'яса, відмінного від риби, продукт називається - сурімі–подібний матеріал.

Виявлено, що сурімі – подібний матеріал володіє дуже хорошими технологічними властивостями, насамперед високою вологоутримуючою здатністю і термічним гелеутворенням. Однак кінцева якість сурімі – подібного матеріалу, отриманого від промитого м'яса, не завжди ідентична, залежно від сировини та параметрів відновлення, таких як кількість циклів промивання, тип миючих розчинів та співвідношення м'ясо / вода. Крім води, в якості корисних промивних розчинів для обробки сурімі – подібного матеріалу були запропоновані хлорид натрію, бікарбонат натрію і натрій фосфатний буфер.

Щодо використання сурімі – подібного матеріалу з м'яса перспективним є виробництво сосисок зі свинини чи яловичини, крабових паличок з сурімі – подібного матеріалу з курки, м'ясо для гамбургерів з сурімі – подібного матеріалу з качки. Обробка м'яса індика в сурімі – подібний матеріал сприятиме більш повному використанню побічного продукту з менш дорогоцінних частин індика для виробництва високоякісних м'ясопродуктів, а також запобігання неприємному запаху, потемнінню під час тривалого зберігання.

Список використаних джерел

1. Cortez-Vega W. R., Fonseca G. G., Prentice C. Optimization of parameters for obtaining surimi-like material from mechanically separated chicken meat using response surface methodology. *Journal of Food Science and Technology*. 2013. Vol. 52 (2). P. 763–772.
2. Peshuk L., Galenko O., Androsova A., Bogun V. Meat products for the nutrition of people with the overweight of body – pandemic of XXI century. *Ukrainian Journal of Food Science*. 2016. Vol. 4 (1). P. 6–17.