

3. Корецька І. Л. Оцінювання нових харчових виробів за допомогою критерію «Багатокутник якості» / І. Л. Корецька, Т. В. Зінченко // Наукові праці НУХТ. – 2003. – № 14. – С. 64-65.



Науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених з міжнародною участю

**ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ ТА НОВАЦІЇ
У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

27 травня 2021р

УДК 66:664

РОЗРОБЛЕННЯ СУЧАСНИХ МАРИНАДІВ ДЛЯ ПОРЦІЙНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Мелехова М.В., Корецька І.Л.
mariasviri@ukr.net, tac16@ukr.net

Національний університет харчових технологій

Вступ. В сучасному асортименті продуктів ресторанного господарства запропонований великий асортимент порційних напівфабрикатів та маринадів до них, хоча здебільшого використовують маринади які мають кислу реакцію. через наявність в них кислот - найчастіше оцтової (наприклад, у вині, майонезі або оцті), лимонної і молочної.

М'ясо маринують для того, щоб вирішити відразу кілька завдань: зробити його м'якше, надати йому додатковий аромат і провести первинну антимікробну обробку.

Актуальність проблеми. Досі залишається актуальними питання стосовно розширення асортименту маринадів для порційних напівфабрикатів без застосування кислот. Варто зауважити, що маринування не завжди призводить до розм'якшення м'яса. У деяких ситуаціях при надмірному маринуванні (в присутності занадто великої кількості кислоти або спирту) тканини втрачають воду і стають занадто твердими.

Наприклад деякі фрукти та ягоди які містять ферменти, які розкладають еластин і колаген до одиночних амінокислот, а протеази бактерій і грибів здатні аналогічним чином руйнувати білки м'язових волокон.

Метою досліджень я обрала деякі ягоди які містять ферменти, які розкладають еластин і колаген до одиночних амінокислот, а протеази бактерій і грибів здатні аналогічним чином руйнувати білки м'язових волокон.

Об'єктом досліджень наукової роботи була технологія використання ягідного пюре, які містять ферменти

Предмет дослідження – технологія маринування порційних м'ясних н/ф, які розм'якшують сполучну тканину

Результати досліджень. Під час дослідження маринадів та порційних напівфабрикатів було проведено розрахунок енергетичної та харчової цінності, в якому ми бачимо що харчова цінність страв з маринованого м'яса нашими зразками має належний хімічний склад – оптимальна кількість збалансованих між собою поживних речовин;

Таблиця 1

Визначення споживчих показників маринадів

Показники	Контроль	Значення		
		з журавлиного пюре та чебрецю	з пюре агрусу та монарди	пюре горобини та розмарину
Масова частка білків, %	11	9,95	9,7	3,59
Масова частка жирів, %	16	14,4	14,2	4,8
Масова частка вуглеводів, %	6	3,59	5,0	3,8
Енергетична цінність, ккал	190	188,8	185,8	91

Також ми провели визначення органолептичних властивостей порційних напівфабрикатів з м'яса та маринадів до них які показали що досліджувані зразки мають хороші показники і зразок з використанням агрусу отримав найкращий результат.

Висновки. Розроблена рецептура досліджуваних зразків маринованого м'яса та страв з порційних м'ясних напівфабрикатів мають хорошу харчову цінність, вони містять велику кількість білків та жирів. та містять ферменти, які розкладають еластин і колаген до одиночних амінокислот.

Список використаних джерел