

43. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОПЧЕНО-ВАРЕНИХ ВИРОБІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

В.М. Пасічний, ЮА. Єленець,

А-Х.Хайдер М., І. В. Неводюк

Національний університет харчових технологій

Серед широкого асортименту продукції, що виготовляється підприємствами харчової промисловості особливий статус мають вироби з м'яса птиці. Це пояснюється тим, що м'ясо птиці – продукт з підвищеним вмістом повноцінного білку, має збалансований комплекс білків, ліпідів, мінеральних речовин, вітамінів, володіє високими поживними та смаковими характеристиками.

Слід прийняти до уваги стан сировинної бази галузі. На сьогодні лише птахівництво повністю задовольняє потребу в даному виді сировини. Також м'ясо птиці має порівняно нижчу ціну, що збільшує попит населення.

Згідно поставленої мети, було розроблено оптимальні варіанти комбінування рецептурних компонентів розсолів, які використовуються для виготовлення копчено-варених виробів з м'яса птиці.

Досліджено фізико-хімічні та органолептичні показники копчено-варених курячих окістів та м'яса перепелів, обраного для порівняння.

Таблиця 1 - Фізико-хімічні показники копчено-варених виробів

Зразок	Масова частка вологи, %	ВЗЗа, %	Пластичність, см ² ·г/кг	pH	Вихід, %
Окіст курячий	59,7± 0,1	87± 0,1	89,0± 0,1	7,00	108,0
М'ясо перепелів	70,6± 0,1	74± 0,1	59,6± 0,1	6,81	97,0
М'ясо перепелів після витримки в розсолі протягом 1 доби	75,6± 0,1	79± 0,1	72,0± 0,1	6,80	112,0

Також було проведено дослідження буферної ємності копчено-вареного м'яса перепелів, без витримки в розсолі та з витримкою протягом 1 доби.

Таблиця 2 - Буферна ємність м'яса перепелів

НСІ	Вода	М'ясо перепелів	М'ясо перепелів після витримки в розсолі протягом 1 доби
0	6,06	6,81	6,77
0,005	3,41	6,45	6,4
0,01	3,1	5,77	6,14
0,02	2,75	4,5	4,7
0,04	2,45	3,7	3,7
0,06	2,25	2,9	3,0
ΔpH0/0,04	3,61	3,11	3,07
ΔpH0/0,06	3,81	3,91	3,77

З даних видно, що м'ясо перепелів після соління порівняно з несоленим м'ясом має нижче значення буферної ємності, що вказує на позитивний вплив посолу на якість м'яса.