

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямом
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



X МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

"Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології
в контексті Євроінтеграції"

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

09-10 листопада 2021 р.

КИЇВ НУХТ 2021

42. РЕЦЕПТУРИ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ З ОЛЕОРЕЗИНАМИ СПЕЦІЙ

А.М. Холод, В.М. Пасічний, А.І. Маринін

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Для розроблення нових рецептури м'ясних хлібів з стабільними якісними показниками необхідний раціональний підбір рецептурних інгредієнтів. Удосконалення технології виготовлення м'ясних хлібів протягом тривалого часу здійснюється в напрямку використання нетрадиційної сировини тваринного і рослинного походження.

Серед представлених на ринку смако-ароматичних інгредієнтів особливе місце посідають олеорезини та екстракти спецій, які дозволяють підвищити санітарію виробництва м'ясних продуктів.

Матеріали і методи. При виконанні досліджень використовувалися стандартні і загальноприйняті фізико-хімічні, структурно-механічні методи. Відбір середніх проб та підготовку їх до аналізу проводити відповідно з ГОСТ Р 51447 «М'ясо і м'ясні продукти. Методи відбору проб», рН - визначали за допомогою рН-метра «И-160М», визначення пластичності – методом пресування. Дослідження проводили в лабораторних умовах кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій та Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ. Для досліджень при розроблення нових продуктів використовували м'ясо свинини напівжирної, олеорезини чорного перцю та мускатного горіху. Носіями для інкапсуляції використовували мальтодекстрин в поєднанні з пірогенним кремнеземом

Результати та обговорення. Традиційними спеціями, що використовуються у виробництві м'ясопродуктів є перець чорний і перець білий, мускатний горіх, кардамон, коріандр, перець духмянний, які мають достатньо високий рівень фонового мікробіологічного забруднення.

Використання в якості носіїв для інкапсуляції мальтодекстрину і

пірогенного кремнезему озволяє ефективно розподіляти олеорезини іобемі фаршевих мас не вносячі до фаршевої основи додаткового обсемінення.

Висновки. В ході проведення досліджень по впливу олеорезинів чорного перцю на стабільність показників м'ясних хлібів при зберіганні визначено, що з використанням інкапсульованої форми олеорезину мускатного горіху та чорного перцю підвищується стабільність . Провести відповідні дослідження, для визначення ефективності використання даного виду смакової речовини на органолептичні та фізико – хімічні показники м'ясного хлібу. Використання олеорезинів є перспективним напрямом покращення рецептури м'ясного хлібу.

Список літератури

1. Пасичный В.Н. Экстракты специй. Перспективы использования в пищевой промышленности [Текст] // Продукты &amp; ингредиенты. - 2005. - № 3. - С. 10-13.

3. Пасічний, В. М. Виробництво м'ясних хлібів з м'ясом птиці / В. М. Пасічний, Т. В. Пампура // Науковий вісник Львівської національної академії ветеринарної медицини ім. С. З. Гжицького, - Львів, 2005. – Т. 7, № 2, Ч. 5. - С.90-93.

4. Патент на корисну модель № 134977 UA, МПК A23L 13/00 (2019.01). Хліб м'ясний комбінованого складу / Гончаров Г. І., Пасічний В. М., Маринін А. І., Юшко М. І., Холод А. М., Толюпа Т. І. ; патентовласник Національний університет харчових технологій. – № u201900238 ; заявл. 09.01.2019 ; опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11 2019. [Електроний ресурс]. – Режим доступа: <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/31429>

5. Удосконалення рецептури м'ясних хлібів з використання природніх антиоксидантів / А. Холод, Є. Дзига, І. Артюх, В. Пасічний // Наукові здобуткимолоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : матеріали 86-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 249. [Електроний ресурс]. –Режим доступа: <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/6715>