

**Галенко Олег Олександрович**

канд. техн. наук, доцент

ORCID ID: 0000-0002-0350-3338

**Кравчук Валентина Вадимівна**

студентка

**Медяник Марія Олександрівна**

студентка

Національний університет харчових технологій

м. Київ

## **ВИРОБНИЦТВО СУРІМІ-ПОДІБНОГО МАТЕРІАЛУ З М'ЯСА ІНДИКІВ**

Птахівництво є однією з динамічно розвиваються галузей, причому продукція з м'яса птиці і яєць завжди користується найвищим споживчим попитом, що важливо для господарювання в умовах ринкової економіки, коли успіх галузевого бізнесу в чималому ступені залежить від цілого комплексу заходів. Під час досліджень проведено моніторинг виробників м'яса птиці, зокрема м'яса індиків в Україні та закордоном, зроблено детальний аналітичний огляд інформаційних джерел та обґрунтувати вибір промивних рідин для МПМО, обґрунтовано доцільність використання сурмі-подібного матеріалу отриманого з МПМО (індиків) промитого різними промивними рідинами, оптимізовано рецептурний склад та встановлено оптимальні технологічні параметри виготовлення нового продукту, досліджено фізико-хімічний та біохімічні показники, структуро-механічні властивості розробки.

Індичка – найбільша після страусів сільськогосподарська птиця, що вирощується в промисловому масштабі. Її поголів'я з кожним роком збільшується, і відповідно ростуть обсяги виробництва індичого м'яса.

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.

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 (МПМО індика).

Поряд з цим, використання МПМО індика як з метою реалізації у вигляді фаршу, так і в якості рецептурного компонента, має низку негативних аспектів. Основними серед них є зниження окислювальної та мікробіологічної стійкості,

специфічні жировий блиск та червоний колір (від яскравого до темного), що зумовлено технологічними чинниками одержання і біохімічними властивостями МПМО індика. Крім того, таку м'ясну систему суттєво відрізняють специфічні характеристики органолептичних показників – виражений (жировий) блиск та гемове (до темно червоного) забарвлення, що не є традиційним для уявлення споживача і відштовхує його від придбання і використання такої продукції.

Встановлено, що промивання фаршу знижує рН середовище, підвищує липкість, покращує структуру готових виробів та знижує ризик розвитку окислювальних процесів при зберіганні. В результаті промивання видаляються жири, пігменти, ароматичні речовини.

Досліджено комплекс технологічних властивостей сурімі-подібного матеріалу після кожного циклу промивання і встановлено що найкращі показники мають зразки промиті бурштиною кислотою, які здатні модифікувати хід фізико-хімічних та мікробіологічних процесів у готовому продукті. Проведенні дослідження на кафедрі технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ по використанню сурімі-подібного матеріалу в технології нових м'ясних продуктів дали змогу розробити рекомендації до впровадження їх на підприємствах м'ясної галузі харчової промисловості.

#### **Бібліографічний список**

1. Вплив промивних розчинів на хімічний склад і фізико-хімічні властивості сурімі-подібного матеріалу з механічно обваленого м'яса індика / Л. В. Пешук, О. О. Галенко, С. М. Шулер та ін. *Продовольчі ресурси*. 2019. № 13. С. 139–147.
2. Moskaliuk O., Haschuk O., Peshuk L., Sineok L, Galenko O. Investigation of nutrients properties of meat pastes using vegetative raw materials. *Ukrainian Journal of Food Science*. 2018. № 6 (1). P. 46–53.