

В.В. Євлаш
О.В. Нєміріч
Харківський державний університет харчування
та торгівлі
А.В. Гавриш
Національний університет харчових технологій
А.Є. Максименко
Луганський національний аграрний університет

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СУШЕНОГО М'ЯСНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ

Інтенсифікація технологічних процесів виготовлення харчових продуктів за використання натуральної сировини є на сьогодні актуальним питанням для підприємств ресторанного господарства та харчової промисловості. Одним з підходів його вирішення є залучення до технологічного потоку сушеного м'ясного напівфабрикату (СМН), одержаного сушінням зі змішаним теплопідведенням, який дозволяє знизити енерговитрати, час сушіння та забезпечує високі функціонально-технологічні властивості і харчову цінність продукту. В якості вихідної сировини для сушіння взято м'ясо телятини 1 категорії з вмістом жиру не більше 1,2 %, яке для досягнення відповідних санітарно-гігієнічних характеристик готової продукції піддавали варці основним способом або на пару.

Метою досліджень було дослідження стійкості СМН до окиснення та мікробного псування під час зберігання протягом 18 міс. за температури 18 ± 3 °C та відносної вологості повітря 65...70 % в харчових поліетиленовій та вакуумній полімерній упаковках. Встановлено, що найменше накопичення вільних кислот та перекисів, яке не перевищує регламентованих норм, спостерігається в зразку СМН, що зберігався в вакуумній упаковці. Мікробне псування відсутнє для всіх досліджуваних зразків. Одержані результати корелюють й з органолептичними характеристиками протягом зберігання.

Таким чином, сушений м'ясний напівфабрикат виявляє стійкість до окиснення та мікробного псування протягом 18 місяців зберігання за умов: вакуумної упаковки, температури 18 ± 3 °C та відносної вологості повітря 65...70 %.