

38. Розроблення рецептури м'ясних хлібів з використанням смако – ароматичних наповнювачів

Артем Холод, Василь Пасічний, Єлизавета Лисянська
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Розширення асортименту м'ясопродуктів, зокрема таких, що виробляються методом запікання в останній час набуло більшої уваги [1, 2]. Однак при підборі складу смакоароматичних композицій для даних груп продуктів необхідно враховувати їх здатність зберігати аромат і мак при проведенні інтенсивного теплового оброблення.

Матеріали і методи. Є вдосконалення рецептур м'ясних хлібів шляхом підбору смако – ароматичних композицій для надання продукту відповідних смакових та ароматичних властивостей. Під час приготування фаршу досліджували функціонально-технологічні властивості модельних фаршевих систем.

Результати. Зниження собівартості товару відбувається за рахунок зменшення вмісту м'ясного компонента та введення до складу продукту наповнювача. До того ж, отриманий виріб дозволяє споживачеві суттєво заощадити за рахунок того, що не потрібно купувати додаткові соуси та приправи. Продукт простий і зручний у вживанні та може користуватися високим попитом з боку молоді, співробітників офісів, аматорів швидкого перекусу, мереж фаст-фуду та інших купівельних сегментах. Наповнювачі кетчуп та гірчиця позитивно впливають не тільки на органолептичні показники, а й підвищують харчову цінність продукту. Крім того, введення наповнювача, за аналізом наукових джерел, дозволяє збільшити вихід продукту до 143%, що позитивно позначиться на ціні хлібів [3].

Що стосується додавання олеорезину, то було проведені дослідження для порівняння олеорезину чорного перцю та чорного перцю меленого. Його носій повинен не виявляти реакційної здатності з фаршевою основою, добре розчинятися у воді, мати низьку в'язкість при високій концентрації, сприяти повному розподіленню в об'ємі продукта та процесах, що потребують розчинення, характеризуватися високими емульгуючими, стабілізуючими та плівкоутворюючими властивостями, забезпечувати ефективне розподілення в об'ємі продукту для вивільнення аромату при заданих параметрах часу виробництва. Як носії зазвичай використовують такі вуглеводи, як крохмалі, мальтодекстрини, висушені цукрові сиропи.

Висновки. Опрацювавши теоретичний матеріал та провівши відпрацювання на модельних фаршах зроблено висновок, що використання кетчупу або гірчиці у складі рецептур дозволить зберегти баланс між якістю та прийнятною ціною для споживача розроблених продуктів.

Література

1. Пасічний В.М. Характеристика сировини для запікання м'ясопродуктів. / В.М. Пасічний, Т.В. Пампура // Харчова промисловість. — 2004. — № 3. — С. 30—31
2. Bozhko, N., Tischenko, V., Pasichnyi, V., Polumbryk, M., & Haschuk, O. (2018). Development of meat-containing minced semi-finished products based on the locally produced raw materials. *Восточно-Европейский журнал передовых технологий*, (4 (11)), 49-54.
3. Андрищенко, Д. С., Капанецкая, А. М., & Григорян, Л. Ф. (2019). Полезный продукт фаст-фуда-сосиски с наполнителем. *Ін Перспективные аграрные и пищевые инновации* (pp. 45-48).