

13. Використання молочної сировини у м'ясних продуктах

Ольга Чернюшок, Юлія Бірюк, Василь Пасічний

Національний університет харчових технологій, м.Київ

Вступ. Невід'ємною складовою забезпечення здоров'я людини є харчування. У виробничих умовах нерідко виникає необхідність у розробці нових і вдосконаленні існуючих рецептур і технологій м'ясопродуктів, що обумовлено: зміною характеру поставок сировини і його властивостей; потребою в підвищенні ефективності технологічного використання наявної сировини; наявністю недоліків у традиційних технологіях; необхідністю створення оригінального конкурентоздатного виробу; необхідністю поліпшення або модифікації певних якісних характеристик продукції; зміною споживчого попиту; підвищенням рентабельності виробництва. Тому з цією метою виникла ідея використовувати молочну сировину у виробництві різних за цільовим призначенням м'ясних і м'ясомістких продуктів.

Матеріали та методи. Сучасні принципи розробки рецептур продуктів харчування засновані на виборі певних видів сировини і їхніх співвідношень, які б забезпечили досягнення необхідної якості готової продукції, включаючи кількісний вміст і якісний склад харчових речовин, наявність певних органолептичних показників, споживчих і технологічних характеристик. Крім того необхідно забезпечувати відповідні показники колірності виробів з їх використанням [1].

Результати. Найбільш цінними компонентами молочної сировини є білки, молочний жир, вуглеводи, мінеральні солі, а також містяться вітаміни, ферменти, органічні кислоти. Однак, введення в рецептуру будь-яких, навіть надзвичайно важливих для організму людини інгредієнтів, не повинно погіршувати смак, аромат, колір і консистенцію виробу, повинно забезпечувати підвищення технологічних показників фабрикатів [2, 3].

Найбільш перспективним і ефективним, поряд з молоком, сироваткою і сиром є застосування *казеїнату натрію* в м'ясній промисловості для виробництва паштетів і варених ковбас. Протягом багатьох років використання казеїнату натрію дозволяло оптимізувати білковий склад цих продуктів, виробляти продукти дитячого і спеціалізованого харчування, регулювати структурно-механічні властивості фаршу і готових виробів, знижувати втрати маси під час термообробки.

Узагальнено схему використання молочної сировини для м'ясних продуктів.

Висновки. Отож, лише за рахунок безперервного удосконалення технологій, цілеспрямованого і організованого пошуку змін і підвищення ефективності виробництва, своєчасного і обґрунтованого залучення нововведень можна постійно поліпшувати діяльність підприємств та якість продуктів, а залучення молочної сировини дозволяє це зробити в рази швидше.

Література.

1. Пасічний В. М. Стабілізація технологічних властивостей ферментованого рису для виробництва м'ясопродуктів / В. М. Пасічний, І. В. Кремешна // Наукові праці НУХТ. – 2004. – Вип. 15. – С. 49–50.

2. Пасічний В. М. Стабілізація технологічних властивостей ферментованого рису для виробництва м'ясопродуктів / В. М. Пасічний, І. В. Кремешна // Наукові праці НУХТ. – 2004. – Вип. 15. – С. 49–50.

3. Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів. Довідник / О.М. Скарбовійчук, О.В. Кочубей-Литвиненко, О.А. Чернюшок, В.Г. Федоров. – К.: НУХТ, 2012. – 311 с.