

УДК 637.5

Анна Вернигора

магістрант спеціальності «Харчові технології»

Науковий керівник: Олександра Гащук

канд. техн. наук, доцент,

доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів

Оксана Москалюк

канд. техн. наук,

доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів

Національний університет харчових технологій

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПРЕПАРАТИВ МОЛОЧНИХ БІЛКІВ НА МОДЕЛЬНІ ФАРШІ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТИВ

Вступ. Посічені напівфабрикати є незамінними складовими раціону харчування для споживачів і доступні всім групам населення, так як виробництво даних продуктів є найбільш перспективним сектором м'ясної галузі, що займає значну частку вітчизняного ринку м'ясних продуктів. Одним з основних напрямків розвитку сучасної м'ясної індустрії є виробництво екологічних продуктів з мінімальним вмістом синтетичних харчових добавок або ж без них.

Мета. М'ясний фарш належить до систем з коагуляційною структурою, частинки якої зв'язані у суцільний каркас силами міжмолекулярної взаємодії. Відомо, що білки тваринного походження мають більші сили взаємодії ніж рослинні. Частина яловичини, яка надає фаршу в'язкості, замінена на молочний білок, у якого значно менша сила взаємодії між частинками.

Результати. Молочні білки стабілізують фарші й ущільнюють структуру виробів. Вони активізують м'ясні білки, підвищують їх вологозв'язуючу здатність, дозволяючи знижувати втрати під час термообробки, підвищуючи пружність і стабілізуючи консистенцію м'ясних виробів у процесі виробництва. Молочний білок рівномірно розміщується між частинками м'язової тканини, збільшуючи відстань між ними.

Для визначення оптимальної кількості внесення сухого молока і сироватки було визначено функціонально-технологічні показники модельних фаршів. При порівнянні результатів дослідження функціонально-технологічних показників зразків модельних фаршів зразки із сухим молоком 2% та із сухою сироваткою 5% мали кращі показники які також корелюються з контролем. Молочні білкові концентрати також поліпшують органолептичні характеристики м'ясних виробів, подовжують терміни зберігання. Сироватка суха сприяє покращенню консистенції, збільшує в'язкість фаршу, запобігає виділенню жиру з емульсії, покращує колір готових м'ясних виробів. Для максимального збільшення вологозв'язуючої здатності м'яса рекомендована доза додавання сухих молочних білків становить 0,1... 1,0%.

Ключові слова: посічені напівфабрикати, молочні білки, модельні фарші.

Список використаних джерел:

1. В.В. Кияниця, О.І. Гащук, О.Є. Москалюк. Перспективи використання харчових волокон у виробництві посічених м'ясних напівфабрикатів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: Програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Київ. НУХТ, 2019. С. 291-292.