

## 27. ДОСЛІДЖЕННЯ ДИСПЕРНОСТІ СУШЕНОГО М'ЯСА

**В.В. Євлаш**

*Харківський державний університет харчування та торгівлі*

**О.В. Неміріч**

*Національний університет харчових технологій*

**А.Є. Максименко**

*Луганський національний аграрний університет*

Одним з фізичних методів консервування м'яса є сушіння, що спрямоване на отримання продукту тривалого зберігання за максимального збереження їх вихідної якості без додавання консервантів. Сушене м'ясо являє собою концентрат різних біологічно активних речовин, тому є перспективною сировиною саме для підприємств типу „Бістро”, оскільки дозволяє крім натуральності, уникнути операцій з механічної кулінарної обробки сировини, скоротити тривалість технологічного процесу приготування страв та кулінарних виробів і розширити їх асортимент, зменшити площі складських та виробничих приміщень для їх зберігання.

Метою роботи було дослідження дисперсності сушеного м'яса для подальшого використання його в технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства. М'ясо сушене подрібнювали на лабораторному млині з наступними параметрами: час подрібнення  $30 \cdot 60^2$  с та інтенсивність помелу 1000 об/хв. Отримані часточки поділяли на вісім фракцій за допомогою сит певного розміру так, щоб кожна з цих фракцій містила б усі частинки окремого діаметру. Методом мікроскопіювання визначали розміри частинок порошків. Показано, що при подрібненні протягом 5...25 с розмір частинок знаходиться в інтервалі  $(200...300) \cdot 10^{-6}$  м, 25...45 с –  $(150...100) \cdot 10^{-6}$  м, 45...60 с –  $(40...50) \cdot 10^{-6}$  м.

Таким чином, встановлено дисперсність сушеного м'яса, що необхідно враховувати при залученні їх до технологічного потоку виробництва кулінарної продукції закладами ресторанного господарства.