

16. Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з використанням композиційної суміші

Руслана Куш, Оксана Топчій

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Розробка м'ясних продуктів які містять рослинні білки забезпечує максимальне використання тваринних і рослинних ресурсів, а також сприяє створенню рецептур і технологій одержання збалансованих продуктів харчування.

Матеріали та методи. У роботі вивчено ефективність використання композиційних сумішей лляного, ячмінного та рисового борошна для регулювання харчової, біологічної цінності, функціонально-технологічних і реологічних властивостей фаршів для посічених напівфабрикатів на основі м'яса птиці.

Результати та обговорення. Удосконалення структури харчування спрямоване на створення асортименту продуктів, збагачених біологічно-активними речовинами (вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами). Використання рослинних добавок знаходить усе більш широке застосування в різних харчових продуктах, у тому числі м'ясних напівфабрикатах.

Спочатку було проведено дослідження якості лляного, рисового та ячмінного борошна за комплексом органолептичних і фізико-хімічних показників. Аналіз хімічного складу дозволив запропонувати поєднання цих видів борошна у композиційну суміш, що дозволить збалансувати продукт за рядом хімічних та біологічних показників. Як пріоритетне завдання у наших дослідженнях було визначено впливу лляного, рисового та ячмінного борошна на функціонально-технологічні властивості м'ясних систем.

На основі розрахункового методу складено рецептури сумішей лляного, рисового та ячмінного борошна у співвідношенні 20:40:40 або 40:40:20 відповідно.

З метою використання сумішей для підвищення харчової цінності посічених напівфабрикатів були розраховані їх біологічна цінність і біологічна ефективність. Про біологічну цінність борошна судили по вмісту незамінних амінокислот в 100 г білку та по амінокислотному скору.

В результаті досліджень розроблено рецептури та удосконалено технологію посічених напівфабрикатів, яка відрізняється тим, що додатково перед перемішуванням композиційну суміш лляного, ячмінного та рисового борошна гідратують у воді температурою 10...12° С в пропорції 1:4 протягом 3...5 хв. Розроблені рецептури посічених напівфабрикатів включають куряче м'ясо, яйця курячі, суміш гідратованого лляного, ячмінного та рисового борошна.

Висновки. Встановлено, що використання композиційної суміші лляного, ячмінного та рисового борошна для удосконалення технології посічених напівфабрикатів є доцільним, оскільки забезпечує отримання продукту з високою харчовою та біологічною цінністю, що дозволяє розширити асортимент м'ясних продуктів.

Література.

1. Котляр, Є.О. М'ясомісткі функціональні продукти / Програма і матеріали четвертої міжнародної науково-технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та оліє-жирової галузей у контексті євроінтеграції», 24-25 березня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015р. – С. 80-8