

Qiao Yingying, Kyselov, O. (2021). Features of the use of astragalus polysaccharides in the poultry production performance. Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference AWCGCC, April 21–22, 2021. Dnipro, 82–83.

ВИРОБНИЦТВО СУРІМПОДІБНОГО МАТЕРІАЛУ З МЕХАНІЧНО ОБВАЛЕНОГО М'ЯСА ІНДИКА

Production of surimi-like material from mechanically unboneed turkey meat

О. Галенко, В. Кравчук, М. Медяник

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна
galen@i.ua

The impacts of washing solutions on mechanically deboned turkey meat (MDM) was evaluated with the aim to produce surimi-like material using solutions of succinic and lactic acid. Study of chemical composition of washed samples found that moisture content at the end of the study was 87.6%–92.7%, fat 1.04%–3.2%, protein 17.4–18.2%, ash 0.079–0.086%. The number of washing significantly influenced the increase in moisture content and the reduction of fat content. Obtained surimi-like material may have a moisture content in the range of 73 to 80%, but 78% moisture content is technologically the best.

Вступ. Сучасний рівень соціально-економічного стану нашої країни, дефіцит вітчизняної м'ясної сировини (значною мірою – яловичини та свинини), а також скороспілість, інтенсивний ріст, висока відтворна здатність, продуктивність і життєздатність сільськогосподарської птиці зумовлюють необхідність розробки і застосування прогресивних науково обґрунтованих технологій її переробки.

Методи. Під час виконання досліджень застосовувалися органолептичні, фізико-хімічні методи.

Результати. Для дослідження в якості сировини брали ММО індика заморожене і охолоджене. Промивання м'яса механічного обвалювання індика проводили розчинами органічних кислот концентрацією 0,3 %. Проводили дослідження в трьохкратній повторності з співвідношенням ММО індика/кислоти 1:2, 1:4 у розчинах органічних кислот з перемішуванням розчину в діапазоні від 10 – 20 хв. Для розділення розчинних білків, сполучної тканини, кісткової тканини, клітинних мембран і зберігання нейтральних ліпідів, а також для зниження вмісту рідини проводили центрифугування від 10

– 20 хв. Промивні розчини використовувалися з різними середовищами рН наступним чином: янтарна кислота (5.9); молочна кислота (5.8). При приготуванні сурімі – подібного матеріалу рН і природа буферних агентів промивних середовищ відіграють важливу роль не тільки щодо стабільності продукту, але і з технологічної точки зору. В ході експериментальних досліджень ММО індика ми встановили, що найкращі показники мають фарші, промиті розчином янтарної кислоти концентрацією 0,3%, температурою 15°C, співвідношення ММО індика до розчина кислоти 1:4, тривалістю перемішування – 20 хв та тривалістю центрифугування – 20 хв. В результаті промивання фарш дуже стає схожим за зовнішнім виглядом на біле м'ясо птиці, це пояснюється тим, що значно посилюється світлий і послаблюється червоний відтінок.

Висновки. Промивання м'яса тричі було достатньо для ефективного видалення жирів, утримання сталого вмісту білків і досягнення високих значень функціональних і текстурних властивостей. Промивання дало змогу отримати сурімі-подібний матеріал з високими технологічними властивостями. Таким чином, виходячи з проведених нами досліджень, янтарна кислота є найкращим промивним розчином, оскільки вона дає змогу отримати сурімі-подібний матеріал з найвищою технологічною якістю для подальшого використання у виробництві м'ясних продуктів з низьким вмістом жиру.

Ключові слова: індики, сурімі, м'ясопродукт, механічне обвалювання.

How to Cite

Halenko, O., Kravchuk, V., & Medianyuk, M. (2021). Vyrobnystvo surimipodibnoho materialu z mekhanichno obvalenoho miasa indyka [Production of surimi-like material from mechanically unboned turkey meat]. Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference AWCGCC, April 21-22, 2021. Dnipro, 84–85. (in Ukrainian)

ВПЛИВ СТИМУЛЯЦІЇ ОХОТИ ТА СИНХРОНІЗАЦІЇ ОВУЛЯЦІЇ НА МОРФО-БІОХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ КРОВІ ГОЛШТИНСЬКИХ КОРІВ

Influence of sexual behavior stimulation and ovulation synchronization on morphological and biochemical parameters of Holstein cows' blood

А. Гончар, С. Піщан, Л. Литвищенко