

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТРУКТУРОВАНИХ ШИНКОВИХ ВИРОБІВ

Гащук О. І., канд. техн. наук, доцент
Москалюк О. Є., канд. техн. наук, доцент
Лініченко А. О., здобувач вищої освіти

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Високого споживчого попиту нині набули реструктуровані шинкові вироби, виготовлені із невеликих шматків безкісткового м'яса, що дозволяє більш повно використовувати сировину.

Основним завданням є удосконалення технології виробництва шинкових консервів та створення білокмісного продукту – для харчування людей, що знаходяться в екстремальних умовах, зокрема військовослужбовців, збалансованого за амінокислотним складом, з хорошими органолептичними властивостями, тривалим терміном зберігання, а також економічно рентабельним.

Розроблені шинкові консерви являють собою реструктуровану структуру, яка складається з шматочків курятини у м'ясному фарші. Аналогом даного продукту є шинка варена «Куряча Особлива» першого сорту. ТУ У 10.1–00419880–113:2012 «Продукти формовані з м'яса птиці варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені. Технічні умови».

Особливістю процесу реструктурування є формування вторинної структури продукту із сировини, яка на початковому етапі підлягала подрібненню чи іншим видам технологічної обробки. Використання реструктурування дозволяє відтворити структуру за органолептичними властивостями близькими до цільношматкового м'яса та дає можливість раціонально використовувати сировину, регулювати органолептичні і структурно-механічні властивості виробів, варіювати хімічний склад готових продуктів, підвищити вихід і рентабельність виробництва.

Також важливе значення займають технологічні процеси, направлені на отримання монолітного продукту. Їх можна об'єднати в три основних види: механічну обробку (масування, нарізання, відбивання тощо); обробку поверхні шматків зв'язуючими речовинами; поєднання механічної обробки з додаванням зв'язуючих речовин. Монолітність формованих продуктів залежить від ступені адгезії. В якості зв'язуючих речовин використовують яйця; желатин; кров і препарати із неї; альгінові кислоти, казеїн та його солі; карагінани тощо. Нині певний інтерес викликають структуроутворювальні компоненти тваринного походження, які можуть збагачувати вироби тваринним білком, мікроелементами це – подрібнена куряча шкірка та тваринний білок Scan Pro.

Використання тваринних білокмісних структуроутворювачів у технології шинкових консервів з м'яса птиці дозволить розширити асортимент даної групи та отримати продукт з хорошими органолептичними характеристиками.