

УДК 637.524

**ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ
ВЛАСТИВОСТЕЙ ФАРШІВ САЛЬТИСОНІВ**

Ришканич Р., студент 4 курсу ННІХТ

Штельмах В., студентка 3 курсу, ННІХТ

Науковий керівник: Страшинський І.М., *к.т.н., доцент*

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

На сьогоднішній день великою популярністю у споживачів користуються доведені до кулінарної готовності для вживання м'ясопродукти, оскільки їх легко використовувати, вони дозволяють економити час і повністю вживаються в їжу. В першу чергу це ковбасні вироби, зокрема сальтисони. Сальтисон – це виріб в оболонці або без неї, виготовлений з подрібненої м'ясної сировини, багатой колагеном.

При розробці рецептур м'ясомістких сальтисонів із заміною більше 40% м'ясної сировини, що відповідає рекомендаціям «Мінімальних специфікацій якості основних продуктів тваринного походження», враховуючи сегмент ринку м'ясопродуктів, до якого вони належать, ми надали перевагу вітчизняним виробникам продуктів переробки сої, які виготовляють соєве борошно і його похідні. Для проведення заміни м'ясної сировини на білкову сировину рослинного походження у рецептурах дослідних зразків сальтисонів використали соєвий текстурат у вигляді соєвого м'яса і соєвих стейків:

- соєве м'ясо, ФОП Гула Н.О., м. Світловодськ, яке виробляє з вторинної сировини олієжирової промисловості соєві білкові продукти за ДСТУ 4538-2008;
- соєві стейки ТОВ "Соєва фабрика Агропрод", с. Чабани, Київської області, виготовлені підприємством згідно ТУ У 24851862-001-97.

Останній продукт використано з міркувань надання певного рисунку готовим виробам. Перед використанням текстурат піддавали регідрації шляхом замочування в бульйоні з гідромодулем – 1:2 шляхом інтенсивного механічного перемішування для соєвого м'яса і попереднім подрібненням перед замочуванням

для соєвих стейків. Гідромодуль обрано згідно рекомендацій наукової літератури що до показника ВЗЗ для м'ясних фаршів, які в процесі доведення до кулінарної готовності піддаються термообробленню, рекомендовано гідратацію на рівні ВЗЗ 80-85% [1].

В якості контрольного зразка обрано сальтисон «Рослинний» другого сорту, виготовлений відповідно ДСТУ 4430:2005 «Сальтисони. Технічні умови» [2]. В таблиці наведено досліджуємі показники.

Таблиця

Функціонально-технологічні показники модельних м'ясних фаршів

<i>Назва зразків</i>	<i>ЖУЗ, %</i>	<i>ВУЗ, %</i>	<i>ВЗЗ, % до вологи</i>	<i>ВЗЗ, % до маси</i>	<i>Пластичність, см²/г</i>	<i>pH</i>
Контроль	71,2±1,12	75,7±1,16	83,73±1,3	63,2±0,5	19,2±0,29	6,61±0,20
Зразок 1	73,4±1,12	76,8±1,16	87,48±1,3	63,6±0,5	20,9±0,33	6,65±0,26
Зразок 2	74,5±1,12	77,2±1,16	91,75±1,3	64,1±0,5	22,5±0,36	6,79±0,31

Результати досліджень свідчать, що жирутримуюча та вологозв'язувальна здатність модельних фаршів сальтисонів зростає при внесенні рослинних інгредієнтів.

Значення рН фаршів сальтисонів коливається у межах від 6,6 до 6,8 що сприяє покращенню функціонально-технологічних властивостей фаршу і відповідно сприяє підвищенню ВЗЗ і пластичності.

1. С. Иванов, В. Пасичный, И. Страшинский, А. Маринин, О. Фурсик, В. Крепак Полуфабрикаты из мяса индейки с использованием текстуроформирующих наполнителей Стаття. ISSN 1392-0227. MAISTO SHEMA IR TECHNOLOGIJA. 2014. Т. 48, №. 2. p.25-33.

2. ДСТУ 4430:2005 «Сальтисони. Технічні умови», ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ – 2005 – 25с.