

46. ВИКОРИСТАННЯ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ СУМШЕЙ В СКЛАДІ РОЗСОЛІВ ДЛЯ ІН'ЄКТУВАННЯ ШИНКОВИХ ВИРОБІВ

К.С. Лоскутова

І.І. Кишенько

Національний університет харчових технологій

Однією з причин розробки багатокomпонентних розсолів для ін'єктування солених виробів є цілеспрямоване регулювання функціонально–технологічних властивостей сировини з метою поліпшення її реологічних властивостей та надання високих органолептичних показників шинковим виробам.

В сучасній технології солених виробів, зокрема шинок, в складі багатокomпонентних розсолів для шприцювання м'ясної сировини розсолом окрім стандартних компонентів (кухонна сіль, нітрит натрію, фосфати) використовуються багатоскладові функціонально – технологічні суміші.

В ході досліджень нами були розроблені рецептури розсолів для різних рівнів шприцювання (10%, 20%, 30%, 40% та 50%) шинкових виробів з використанням тваринних білків, гідроколоїдів та речовин для соління та досліджені їх фізико – хімічні показники. Результати досліджень представлено у таблиці.

Фізико-хімічні характеристики багатокomпонентних розсолів

Назва функціональної суміші	Густина розсолу ρ , кг/м ³	В'язкість розсолу η , МПа·с	Вміст сухих речовин С, %	Показник заломлення
Контроль	1,0467	1,93	6	1,342
Розсіл 1	1,053	2,22	7,3	1,344
Розсіл 2	1,058	2,76	8	1,346
Розсіл 3	1,070	1,185	10	1,348
Розсіл 4	1,077	1,94	11,4	1,351
Розсіл 5	1,081	2,10	12,3	1,353

Отримано значення в'язкості розсолів для різних рівнів шприцювання, які дозволяють зробити висновок про можливість їх використання в системах для ін'єктування м'ясної сировини.