

АЛГОРИТМИ ВПЛИВУ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ КОМПОНЕНТІВ НА ОСНОВНІ ВЛАСТИВОСТІ ДЕЯКИХ РІЗНОВИДІВ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Земелько М.Л., Бухкало С.І.*, Ковальчук В.М.

Державний вищий навчальний заклад

«Український державний хіміко-технологічний університет», м. Дніпро

**Національний технічний університет*

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

В раціоні харчування людини м'ясні вироби є важливою складовою через її високу харчову цінність, наприклад, смакові властивості та засвоюваність м'ясних продуктів обумовлена якістю білка, а також вмістом необхідних для життєдіяльності людини жирів, макро- і мікроелементів, вітамінів та інших харчових речовин; комбінування м'ясних і рослинних харчових компонентів для отримання високоякісних і збалансованих за біологічною цінністю продуктів харчування, що зумовлює напрямки розробки інноваційних систем збагачення м'ясних продуктів функціональними компонентами харчовими волокнами, а також покращує споживчі та технологічні властивості продукту [1–3].

Метою роботи було дослідження та експериментальне обґрунтування впливу деяких видів харчової клітковини на основні показники якості м'ясних виробів з урахуванням кількості функціональної добавки та вибору обладнання.

Основними завданнями, які вирішувалися в процесі дослідження, обрані етапи за характеристиками: вивчення можливості використання харчової клітковини в технології м'ясних виробів; обґрунтування оптимальної кількості функціональної добавки; визначення основних органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників розроблених м'ясних продуктів.

Процес виробництва м'ясних виробів проводили за традиційною технологічною схемою, яка відрізнялась тим, що попередньо підготовлені зразки харчової клітковини додавалися на стадії виготовлення фаршу. Встановлено, що із збільшенням кількості введеної функціональної добавки збільшується масова частка вологи та вологоутримуюча здатність фаршу. Отримані показники підтверджують поліпшення функціонально-технологічних властивостей м'ясних виробів з додаванням функціональних компонентів. Для технології ковбасних виробів характерна трансформація клітинної структури вихідної сировини у своєрідну структуру, властиву тому або іншому виду ковбасного продукту. Однак основна відмінна риса характеристик кожного виду інноваційного виробу обумовлена властивостями сировини та допоміжних компонентів.

Література:

1. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (готельно-ресторанна справа). 2-ге вид. доп.: ч. 4, підручник. – К.: ЦНЛ, 2024. 108 с.
2. Ястреба Ю.А., Пасічний В.М. Удосконалення технології м'ясних січених напівфабрикатів шляхом використання добавок гідроколідів // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2015. № 1. С. 250-257.
3. Пелих В. Г., Ушакова С. В., Сахацька Є. А. Особливості виробництва січених м'ясних напівфабрикатів. – 2020.