

ВИЗНАЧЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДЕЯКИХ РІЗНОВИДІВ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ КОМПОНЕНТАМИ

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

Державний вищий навчальний заклад

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

**Національний технічний університет*

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Мета роботи визначена як класифікація-ідентифікація ієрархії дослідження з метою обґрунтування методів впливу деяких видів функціональних компонентів харчової сировини на основні показники якості інноваційних м'ясних виробів з урахуванням їх кількості та вибору обладнання відповідно до нормативно-технічної документації [1, 2].

Таблиця – Характеристика ієрархії визначення деяких складових дослідження

№	Класифікація-ідентифікація ієрархії стадій дослідження за темою
1	Визначення ієрархії вибору складових функціональних м'ясних виробів: методологія розробки та формування інгредієнтного складу функціональних м'ясних продуктів; вибір відповідного технологічного обладнання; призначення та комплектність обладнання; опис технологічної пропозиції конструкції безпечної діяльності.
2	Сутність дослідницької роботи з удосконаленням інноваційного методу виготовлення м'ясних виробів – визначення властивостей основної та допоміжної сировини.
3	Інтегрована безпечна методика виготовлення м'ясного виробу: визначення показників сировини та готового продукту – органолептичних характеристик та масової частки вологи; часток хлористого натрію та нітриту натрію.
4	Дослідження сучасних успішних практик з визначення інноваційно-технологічних заходів з комплексної інтегрованої безпечної діяльності підприємства.
5	Розроблення раціональної рецептури м'ясного виробу з функціональними компонентами
6	Дослідження порівняльних характеристик впливу функціональних компонентів на показники якості м'ясного виробу відповідно до НТД.
7	Експериментально-практичне дослідження реологічних показників м'ясного виробу з функціональними компонентами за технологічною схемою виробництва.
8	Висновки і перспективи розвитку за інтегрованою безпечною діяльністю.

Головна складова частина виробів з м'яса за визначенням НТД: яловичина, свинина, баранина, м'ясо птиці, конина та ін. Вивчення можливості використання допоміжної сировини в технології м'ясних виробів, наприклад, яєчний порошок, сухі молочні продукти, крохмаль, тваринний білок, білок соєвий, різновиди крупів та борошна пов'язане з обґрунтуванням кількості функціональної добавки; порівняльній характеристиці органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників розроблених м'ясних продуктів.

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. Пелих В. Г., Ушакова С. В., Сахацька Є. А. Особливості виробництва січених м'ясних напівфабрикатів. – 2020, DOI <https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.115.30>.