

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА НАТУРАЛЬНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ СВИНИНЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ ПОРОШКА ИЗ ЛИСТЬЕВ ХРЕНА

Василенко З.В., Никулина И.В., Ерохина А.В.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь

Исходя из полученных нами результатов исследований по использованию порошка из листьев хрена для увеличения сроков хранения натуральных полуфабрикатов из свинины была изучена возможность использования его для продления сроков хранения натуральных рубленых полуфабрикатов.

В качестве объекта исследования был выбран полуфабрикат «Котлеты натуральные рубленые». Порошок из листьев хрена вводили в состав фаршевой системы в количестве 1,5% от массы мяса, которое было установлено в процессе соответствующих исследований. Хранение полуфабрикатов «Котлеты натуральные рубленые» и контрольных образцов (без внесения порошка из листьев хрена) осуществляли в полимерных контейнерах для пищевых продуктов при температуре 0...4⁰С. Качество полуфабрикатов оценивали по органолептическим и физико-химическим показателям.

Данные характеризующие изменение кислотного числа жира в процессе хранения полуфабриката «Котлеты натуральные рубленые» представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Изменение кислотного числа жира при хранении полуфабриката «Котлеты натуральные рубленые» из свинины

Наименование показателей	Сроки хранения, сут.					
	3	4	5	6	7	8
Кислотное число, мг КОН:						
Контрольный образец	0,67	0,81	0,98	1,1	1,15	1,22
С порошком из листьев хрена	0,44	0,49	0,53	0,75	0,86	0,99

Из представленных данных исследований следует, что внесение порошка из листьев хрена в состав фарша натурального рубленого полуфабриката «Котлеты натуральные рубленые» позволило увеличить срок хранения с 4 суток до 8 суток по сравнению с контрольным образцом.