

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУРЫ МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЯБЛОЧНЫХ ВОЛОКОН ФИРМЫ «ETOL»

Н.В. Батюшко

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь

Обеспечение населения высококачественными продуктами питания, биологически полноценными, сбалансированными по составу основных пищевых веществ и обогащенными целевыми физиологически активными компонентами, является одной из наиболее приоритетных научно-технических проблем, подлежащих решению на государственном уровне. В связи с этим современные тенденции в перерабатывающей промышленности направлены на разработку продуктов высокой пищевой и биологической ценности, с высоким содержанием пищевых волокон, минеральных веществ и витаминов.

В связи с вышесказанным особую актуальность приобретает возможность использования пищевых волокон в составе мясных продуктов благодаря их функционально-технологическим свойствам, что позволит повысить биологическую ценность последних.

В данной работе исследовалась возможность замены в рецептуре рубленых мясных полуфабрикатов хлеба пшеничного яблочными волокнами фирмы «Etol» (Slovenija) с целью повышения функционально-технологических свойств основного сырья. Яблочные волокна фирмы «Etol» вводили, заменяя пшеничный хлеб в рецептуре в количестве от 25 до 100 %, (в пересчете по сухим веществам).

Критерием качества опытных образцов полуфабрикатов и готовых изделий с добавлением яблочных волокон фирмы «Etol» служила обобщенная оценка результатов физико-химического и органолептического анализов.

Анализ данных исследований показал, что с повышением концентрации яблочных волокон в составе опытных образцов потери массы котлет в результате тепловой обработки снижаются при уменьшении содержания хлеба и до полной его замены яблочными волокнами без ухудшения органолептических показателей.

В связи с этим исследовали возможность введения дополнительного количества яблочных волокон взамен части основного сырья (котлетного мяса). Установлено, что можно полностью заменить яблочными волокнами пшеничный хлеб и на 15% - котлетное мясо в рецептуре мясных рубленых полуфабрикатов.

Таким образом, яблочные волокна фирмы «Etol» можно считать перспективным сырьем при создании комбинированных рубленых мясных изделий с повышенным содержанием пищевых волокон и пониженной энергетической ценностью, которые могут быть рекомендованы для профилактического и диетического питания.

УДК 637.526:579

ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ МИКРОФЛОРЫ МЯСНЫХ СТУДНЕЙ

Н.Н. Поварова, Л.Г. Винникова, А.В. Егорова

Одесская национальная академия пищевых технологий,
г. Одесса, Украина

Проблема максимального сохранения продовольственного сырья и пищевых продуктов при производстве, транспортировке и реализации не может быть решена без грамотного и рационального использования специальных пищевых добавок — консервантов. Даже при соблюдении санитарно-гигиенических норм невозможно полностью исключить возможность обсеменения продуктов питания патогенными микроорганизмами, особенно когда дело касается таких продуктов, как мясные студни. Поскольку студни имеют специфическую микрофлору, которая влияет на сроки хранения, то целью работы было доскональное изучение наличия разных видов микроорганизмов, от которых зависит качество готового продукта и продолжительность хранения.

Микробиологические исследования проводились в лабораториях Одесской национальной академии пищевых технологий. Экспериментальные данные, которые характеризуют качественный состав микрофлоры, приведены в таблице 1.