

Кардашова А.

УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЫБНОГО ФАРША БЕЛКОМ

Повышение качества изделий из рыбного фарша возможно за счет введения различных наполнителей, как правило, растительного происхождения. При этом немаловажную роль играет то, что белки разного аминокислотного состава могут взаимно дополнять друг друга. Качество белка зависит не только от общего количества получаемых аминокислот, но и от их количественного содержания и оптимального соотношения в белке. Рыбный фарш, предназначенный для производства кулинарных изделий, готовят в основном из мороженой рыбы, при хранении которой происходит нарушение связи воды с белками, вследствие чего снижается влагоудерживающая способность, увеличиваются потери при размораживании, а получаемая рубленая масса имеет низкую вязкость и недостаточные формовочные свойства. Введение в рыбный фарш различных наполнителей, белковых продуктов изменяет реологические характеристики, физико-химические показатели и вкусовые достоинства готового пищевого продукта.

В качестве основного сырья были выбраны пищевые отходы от разделки судака, глазированные и прессованные в блоки по , вырабатываемые по ТУ 9261-001-71425909-2008. Срок хранения, без изменения органолептических и микробиологических показателей, 8 мес. при температуре минус 18°C. В качестве дополнительных ингредиентов использовались обрезь лосося балтийского слабосоленая, сухое обезжиренное молоко и высокобелковый пищевой соевый продукт. В технологии приготовления рубленых рыбных блюд массового спроса продукты переработки сои до сих пор используются крайне ограниченно, особенно в сочетании с сухим молоком. Сухое обезжиренное молоко улучшает вкусовые достоинства продукта, не ухудшая при этом физико-химических и микробиологических показателей качества. Ограничение в использовании соевых белковых продуктов связано с тем, что они обладают специфическим вкусом и запахом, но при введении в количестве не более 2% к массе фарша соевый ингредиент не оказывает существенного влияния на органолептические показатели, однако улучшают реологические свойства фаршевой массы. Влагоудерживающая способность является одним из

наиболее характерных показателей рыбного фарша. Это можно объяснить способностью соевых белков к гидратации и набуханию. Следует отметить также, что соевый белковый компонент способствует повышению нежности фаршевой массы, что отражается на готовом кулинарном продукте. Научно обоснована целесообразность использования соевых белковых компонентов в приготовлении рубленых кулинарных изделий из рыбы. Установлено, что введение в рецептуру белкового ингредиента из сои взамен части основного сырья улучшает структурно-механические свойства полуфабриката и готового изделия.

Установлено, что использование соевого белкового продукта приводит к снижению потери массы и основных питательных веществ при термической обработке.

Робота виконана під керівництвом проф.каф.ТХП Коваленко В.А.