

Коновалова К.

ЗАМОРОЖЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ З ВИКОРИСТАННЯМ БІЛКОВМІСНОГО ПОКРИТТЯ

Заморожені м'ясні напівфабрикати широко використовуються в громадську харчуванні, тому що їх класифікація дуже велика і різноманітна. Ці продукти характеризуються високими споживчими властивостями серед всього населення, так як основну складову частину напівфабрикатів складає м'ясо. Харчова цінність м'яса визначається насамперед тим, що воно є носієм повноцінного тваринного білка та жиру. Крім того, м'ясо вважається одним з основних джерел фосфору. Воно багате залізом і мікроелементами. Вітаміни в м'ясі представлені головним чином, комплексом вітаміну В (В1, В2, В6 і В12, В3). Основне значення м'яса, як продукту харчування - наявність у ньому збалансованої кількості незамінних амінокислот, без яких в організмі людини неможливий синтез білка. На якість готових напівфабрикатів впливає не тільки склад сировини, а й умови зберігання, тому для удосконалення технології приготування заморожених напівфабрикатів пропонується застосовувати білковмісні покриття. Ці покриття використовуються для запобігання пліснявіння та усушки в процесі зберігання продуктів. Серед відомих покриттів найбільш перспективними є покриття, які містять тільки харчові компоненти, що не володіють стороннім смаком і запахом і є фізіологічно нешкідливими. Тому рекомендується застосовувати білковмісне покриття до складу якого входить знежирений сир (обрізки, відходи), динатрійфосфат і вода.

Технологія приготування такого білковмісного покриття складається з таких етапів:

- Подрібнення знежиреного сиру
- Змішування сиру, динатрійфосфату і води
- Нагрівання суміші до 90°C
- Охолодження суміші до 20°C
- Нанесення на м'ясні напівфабрикати

- Заморожування напівфабрикатів

В результаті досліджень було виявлено, що застосування білковмісної речовини до складу якої входить знежирений сир, динатрійфосфат і вода дозволяє не тільки забезпечити оптимальні умови зберігання м'ясних напівфабрикатів а й покращує зовнішній вигляд, форму, підвищує соковитість і вихід продукту.

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