

Сикал О., Турчіна К. (ХТЕІ КНТЕУ, Харків)

ПЕРСПЕКТИВИ КОНСТРУЮВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МУСІВ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ

На сучасному етапі розвитку харчової промисловості пріоритетною проблемою можна вважати створення принципово нових технологій харчових продуктів, які мають оздоровчий вплив на організм людини.

Існуючий на сьогоднішній день асортимент кулінарних виробів і страв з курячої печінки досить обмежений. Між тим куряча печінка багата на білки (18,2%), жири (18,4%), вітаміни гр. В та мінеральні речовини. Враховуючи той факт, що харчова промисловість зараз випускає окремі напівфабрикати у вигляді курячої печінки, можна стверджувати, що розробка нових видів кулінарних продуктів із збитої печінкової маси є перспективною задачею.

Метою роботи є визначення доцільності утворення піноподібної печінкової маси з використанням різних піноутворювачів при конструюванні технології мусів з курячої печінки.

Відомим фактом є те, що білки являються піноутворювачами піни. Враховуючи це на першому етапі досліджено можливості білків печінки утворювати піну. Встановлено, що після теплової обробки внаслідок денатурації білків печінки піна не утворюється.

На другому етапі досліджень в харчову систему з печінки і води (при співвідношенні 1:1) після теплової обробки додавали 10% яєчного білка. Встановлено, що після збивання протягом 10 хвилин об'єм харчової маси збільшився на 19%. Так, якщо об'єм до збивання складав $199,6 \text{ см}^3$, то після збивання він становив $237,3 \text{ см}^3$. Можна констатувати, що за рахунок присутності білків яєць утворюється піноподібна структура. Слід зазначити, що утворена печінково-білкова пінна система залишається стійкою протягом дванадцяти годин.

Для порівняльного аналізу досліджено аналогічну печінкову систему, де в якості піноутворювача використовується 5% желатину. Результати досліджень свідчать, що за еквівалентних умов збивання об'єм системи збільшився на 12 %. При використанні манної крупи, в концентрації 5% від

загальної печінкової маси, піноутворююча здатність становить 6,5% при збільшенні об'єму після збивання на 6,8%. Таким чином піноутворююча здатність білків тваринного походження (яйце, желатин) більше в 1,8 рази в порівнянні з полісахаридами рослинного походження (манна крупа).

Можна прогнозувати, що найбільш вагомі результати щодо піноутворення харчової маси будуть спостерігатися при додаванні до суміші желатину і яєць, що дозволить створити технологію мусів з печінки з новими споживчими властивостями.

Робота виконана під керівництвом доц., к.т.н. Мостової Л.М.