Вовченко В. М., студент гр. ДТ – ПОХ 17 мг

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЙОМІВ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ

Актуальність розробки продукту: Найбільш корисним із субпродуктів за харчовими та біологічними властивостями є печінка, яка за деякими якостями перевершує навіть м'ясо. Окрім звичайного смаженого та запеченого продукту, з печінки частіше всього виготовляють паштети. Багато споживачів знають, що паштет – смачний та корисний продукт, але вони не вживають її, тому що їх відштовхує неприваблівий зовнішній вигляд продукту. Отже, актуальним є питання покращення зовнішнього вигляду паштету з метою розширення кола споживачів.

Об'єкт дослідження: технологія виготовлення м'ясних паштетів з використанням прийому молекулярної кухні – желювання.

Предмет дослідження: м'ясні паштети, сік журавлини, желюючі речовини, технологія виготовлення паштету, технологія желювання.

Мета дослідження: обґрунтувати та обрати желюючі речовини з метою покращення зовнішнього вигляду та консистенції паштету, розробити технологію виготовлення м'ясних паштетів з використанням прийому желювання.

Агар-агар розчиняється у воді при 95-100^{o}С, після розчинення утворює міцні та прозорі драглі після остигання до 40^{o}С, знову стає рідким при нагріванні до 85^{o}С і після охолодження знову застигає. Каррагінани добре розчинні у гарячій воді (температурою 90-95^{o}С), а після охолодження до температури 40-45^{o}С формують гелі. Існує декілька видів: Каппа утворює щільний і крихкий гель; Лямбда спроможний загущувати білки, а не воду; Йота утворює еластичний гель, який не здатний до синерезису. Желатин набухає у воді і розчиняється при нагріванні вище 50 °С. При тривалому впливу температури вище 80°С він піддається гідролізу і втрачає желеутворюючу силу. Утворює гель твердий, прозорий або злегка жовтуватий. Пектини бувають двох типів: високоетерифіковані, що утворюють драглі у взаємодії з цукром і кислотою; низькоетерифікований, що утворюють драглі при взаємодії з Кальцієм. Альгінат натрію утворює стійкі драглі у взаємодії з Кальцієм. Гуарова камедь розчиняється у воді і утворює еластичне желе, використовується для заморожених продуктів.

З проведеного аналізу желюючих речовин, найкращим для нашої технології виробництва паштетів є Каппа-карагінан. Ця речовина найбільш стійка та міцна, щоб створити потрібну форму для оболонки паштету.

Результат: обґрунтовано та обрано желюючі речовини для покращення зовнішнього вигляду та консистенції паштету.

Робота виконана за керівництвом д.пед.н., проф. каф. ХХТ Лазарєвої Т. А.