

Жук А.В.
**ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ТА СПОЖИВЧИХ
ВЛАСТИВОСТЕЙ ПАШТЕТУ ПОЛІПШЕНОГО СКЛАДУ**

В роботі досліджено вплив комбінованої добавки, створеної на основі морських водоростей (Ламінарія) та змішаного оксиду 2- і 3- валентного заліза. Відомо, що така добавка не тільки збагачує продукт необхідними поживними речовинами, а також зазвичай сприятливо впливає на технологічні властивості.

В роботі досліджено вплив означеної добавки на вихід паштету з субпродуктів, його органолептичні властивості а також їх зміну у процесі зберігання.

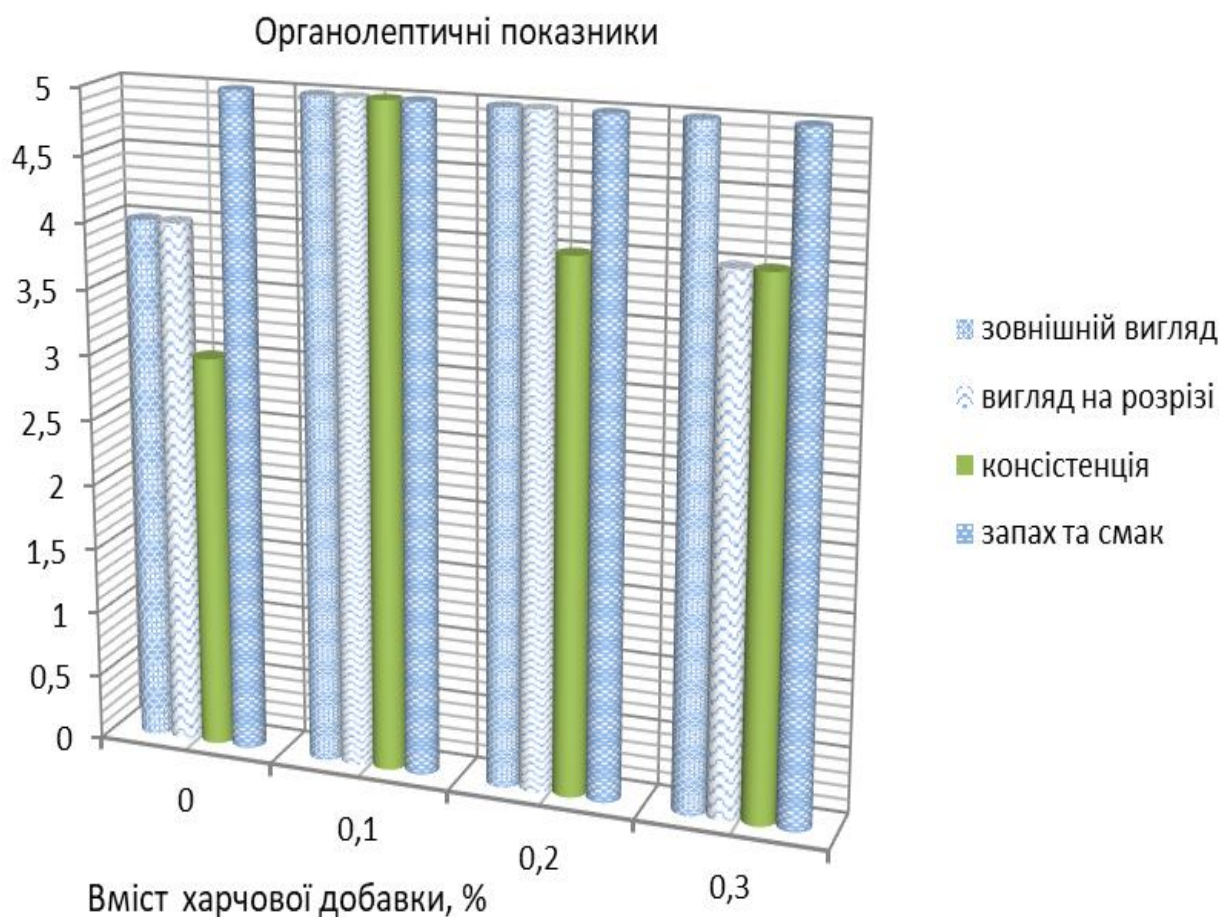
У якості модельного було обрано паштет до складу якого входили: яловичина жилована, свинина жилована напівжирна, печінка свиняча жилована, олія соняшникова рафінована. Добавка вводилася у кількості 0,1; 0,2; 0,3% від маси сирого продукту.

В роботі було визначено вплив добавки на вихід готової продукції.

Встановлено, що введення харчової добавки призводило до збільшення масового виходу виготовлених паштетів. Це можна пояснити тим, що під впливом добавки активуються ферменти протеолізу, сприяючи денатурації та гідролізу лугорозчинних білків до солерозчинних ферментів, що призводить до підвищення вологозв'язуючої здатності із збільшенням маси напівфабрикатів. Мінімальний вихід показав контрольний зразок без добавки.

Результат	Масова частка добавки мас.%			
	0 (контроль)	0,1 (зразок1)	0,2 (зразок2)	0,3 (зразок3)
Вихід готового продукту, %	65,4±0,9	66,4±0,9	67,3±0,9	68,2±0,9

Позитивний вплив добавки “Магнетофуд” на вихід готових виробів (паштетів) в істотному ступені можна пояснити підвищенням гідратації білків м'яса при ферментативному каталізі, і зокрема, відміченою динамікою підвищення вологозв'язуючої здатності (ВЗЗ) системи.



Органолептичну оцінку якості м'ясних паштетів проводили відповідно до методики Д.Е.Тільгнера. Якість м'ясних паштетів оцінювалася за п'ятибальною шкалою. У п'ятибальній шкалі враховувалися наступні основні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак. Оцінка проводилася за розробленими таблицями, в яких кожному показнику якості відповідала його характеристика. Як видно з діаграми, вже мінімальна добавка сприяє покращенню практично усіх органолептичних показників. Подальше її збільшення не є раціональним з цієї точки зору.

Робота підготовлена під керівництвом к.хім.н., доц. Александрова О.В.