

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОБРОБКИ М'ЯСА

Загорко Н.П., канд. техн. наук, доц.,

Тарасенко В.Г., канд. техн. наук

Таврійський державний агротехнологічний університет

Сучасний ринок м'ясної продукції має мету - найбільш повне кількісне та якісне задоволення потреб населення в м'ясі та м'ясних продуктах. Використання холоду під час виробництва м'яса та м'ясопродуктів є одним із найбільш ефективних методів консервування порівняно з консервуванням будь-якими іншими способами, дозволяє максимально зберегти якість, харчову й біологічну цінність продуктів протягом тривалого часу.

Відомо, що під час заморожування м'яса та його зберігання за низьких температур в ньому відбувається ціла низка фізико-хімічних явищ: виморожування вологи, кристалоутворення, структурні зміни в тканинах. Велике значення при цьому набуває пошук нових технологічних рішень, які дозволяють випускати заморожені напівфабрикати з поліпшеними споживчими характеристиками.

Перспективними є впровадження інноваційних способів попередньої обробки м'ясної сировини. Вітчизняними авторами запропонована технологія виробництва швидкозаморожених напівфабрикатів із замороженої блочної м'ясної сировини, яка виключає операції обвалювання, жилювання, а також підморожування фаршу, скорочує тривалість заморожування в 1,5 рази, зменшує втрати маси під час заморожування, поліпшує санітарний стан напівфабрикатів.

Використання ферментних препаратів під час виробництва м'ясопродуктів дозволяє в значній мірі підвищити техніко-економічну ефективність виробництва, поліпшити якість швидкозаморожених м'ясних посічених напівфабрикатів. Актуальним напрямом розвитку технологій м'ясних заморожених напівфабрикатів є зміна рецептурного складу продуктів із метою отримання заданих (очікуваних) споживчих властивостей і/або економічних показників продукту.

Фахівцями Одеської національної академії харчових технологій розроблена технологія виробництва швидкозаморожених м'ясних напівфабрикатів із використанням полісахаридних добавок (камедь гуара, камедь рожкового дерева, шрот гарбуза, зародки пшениці, борошно гречки та рису), які дозволяють підвищити якість, вихід, харчову та біологічну цінність виробів. Із метою поліпшення смакоароматичних характеристик готових виробів та зниження швидкості окислювальних процесів під час зберігання запропоновано введення до складу швидкозаморожених м'ясних напівфабрикатів аромоутворюючої композиції, поміщеної у водний розчин натрієвої солі карбоксиметилцелюлози або карбоксиметилкрохмалю. Для поліпшення структурно-механічних властивостей та зниження втрат під час наступної теплової обробки запропоновано введення одночасно з м'ясною сировиною порошкоподібної суміші крохмалю та порошкоподібної метилцелюлози.

Узагальнюючи розглянутий вище матеріал, необхідно підкреслити наступне. Під час заморожування та наступного холодильного зберігання м'яса незворотно відбуваються глибокі структурні та біохімічні зміни в тканинах, які призводять до зниження якості м'яса та втрат м'ясної сировини в разі розморожування.

Вказані обставини підтверджують необхідність більш детального вивчення науково-практичних аспектів створення м'ясних посічених заморожених напівфабрикатів.