



2. Ратушный А.С. “Применение ферментов для обработки мяса”, изд-во Пищевая промышленность, 1976 – 82.

3. Сметанина Л.Б., Кузнецова Т.Г., Лисицын Б.А., Кракова В.З. Перспективы развития биотехнологии при производстве мясных продуктов с использованием ферментных препаратов животного происхождения // Всё о мясе. — №4. — 2004. — с. 27 — 30.

Стаття відправлена: 11.06.2017 г.
© Штонда О.А., Бобришев Е.О.

ЦИТ: ua217-098

DOI: 10.21893/2415-7538.2017-06-2-098

УДК 637.521:664.58

Штонда О.А., Тканка М.О.

ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ МАРИНАДІВ НА ОСНОВІ РІПАКОВОЇ ОЛІЇ У ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

*Національний університет біоресурсів і природокористування України,
Київ, вул. Героїв Оборони 15, 03041*

Shtonda O.A., Tkanka M.O.

EFFICIENCY MARINADES BASED ON RAPESEED OIL IN THE TECHNOLOGY OF SEMI-FINISHED PRODUCTS OF POULTRY

*National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine,
Kyiv, Heroyiv Oborony st., 15, 03041*

Анотація. В роботі представлено дослідження впливу маринадів на основі ріпакової олії при виробництві м'ясних напівфабрикатів на зміну їх фізико-хімічних показників.

Ключові слова: маринад, мариновані напівфабрикати, м'ясо птиці, курятина.

Abstract. In this paper we present research of influence marinades based on rapeseed oil in the production of meat semi-finished products to change their physical-chemical properties.

Key words: marinade, marinated semi-finished products, poultry, chicken.

Вступ. Забезпечення населення продуктами харчування першочергове завдання соціального розвитку України. Протягом останніх років спостерігаються стійкі несприятливі зміни в структурі харчування населення України. За різних причин сталось різке зниження споживання біологічно цінних продуктів – м'яса, молока, яєць, риби, овочів, фруктів, рослинних олій при одночасному відносно стабільному високому рівні споживання хлібопродуктів, сала, картоплі.

В усьому світі чітко простежується тенденція запропонувати покупцеві продукт, що потребує мінімального часу приготування у домашніх умовах, аж до продуктів, доведених до повної готовності, які часто продаються в упаковках, придатних для швидкого розігрівання і подавання на стіл. Дедалі більшого значення набувають напівфабрикати і продукти швидкого



приготування. Напівфабрикати вироблені з м'яса птиці користуються підвищеним попитом у населення, тому дослідження ефективності використання маринадів при їх виробництві є актуальним.

Огляд літератури. Сьогодні м'ясні напівфабрикати представлені у великому асортименті, які можна об'єднати в дві групи:

- натуральні напівфабрикати (великошматкові, порційні і дрібношматкові)
- січені напівфабрикати (з начинкою і без).

Натуральні напівфабрикати виробляють в маринадах, заливках і без їх додавання у вигляді охолоджених чи швидкозаморожених продуктів [1]. Найбільшим попитом користуються мариновані напівфабрикати, які мають не тільки специфічні органолептичні показники, а й відрізняються порівняно більшим терміном зберігання.

Маринад – це складний багатокомпонентний продукт. Він складається з різних компонентів і ароматів, які, поєднуючись, утворюють зовсім новий виріб. Маринади випускаються у рідкому і сухому вигляді (у другому випадку додають питну воду до суміші). Вони представляють собою суміш кислоти (наприклад, оцтової), рослинної олії, солі і приправ. Це чудовий засіб для поліпшення смаку м'яса і риби. Крім того, кислота і сіль трохи розм'якшують жорсткі волокна м'яса. Мариновані напівфабрикати відрізняються від звичайних натуральних не тільки своїм зовнішнім виглядом, але і смаковими властивостями. Мариновані напівфабрикати мають тривалий термін зберігання і більший вихід при термообробці [2,3].

Найбільшою популярністю серед споживачів користуються курячі напівфабрикати, що зумовлено їх дешевизною та високими органолептичними властивостями. Курячі напівфабрикати відрізняються своєю універсальністю й можливістю використовувати у рецептурах різноманітні спеції та прянощі, що робить їх асортимент вкрай різноманітним. З курячого м'яса виготовляють такі мариновані продукти: тушка куряча, напівтушка куряча, четвертина задня, грудка куряча, окорочок курячий, стегно куряче, ніжка куряча, курчата табака та шашлик.

Предмет і об'єкт досліджень. Предметом дослідження даної роботи є технологія виготовлення маринованих напівфабрикатів з м'яса птиці.

Об'єктом дослідження являються мариновані напівфабрикати з м'яса птиці та маринади ТМ «АВО» такі як Лафінес Пряний лимон та Лафінес Оранж.

Створені фахівцями фірми «АВО-Верке Аугуст Байссе ГмбХ» смакоароматичні суміші спецій, найширша гама маринадів зі збалансованими складами виключно з натуральних продуктів і різноманітністю смаків користуються великою популярністю на світових ринках.

Маринади «АВО» відомі завдяки їх різноманітності, неповторності смаків, практичності в приготуванні напівфабрикатів з м'яса, птиці, риби та овочів [4].

Для дослідження було обрано такі маринади:

1. Лафінес Пряний лимон – маринад на основі олії для всіх видів м'яса. Тягуча, червоно-помаранчева рідина збалансована нотою лимону та листа коріандру.

2. Лафінес Оранж – маринад на основі олії для всіх видів м'яса. Виражений



смак апельсина і нота бульйону. Жовто-помаранчева рідина.

До складу маринаду «Пряний лимон» входять такі інгредієнти: ріпакова олія, сіль, спеції, натуральні ароматизатори та екстракти, лимонна кислота, екстракт дріжджів.

А основними інгредієнтами для маринаду «Оранж» є: ріпакова олія, гранули апельсина, сіль, приправи, регулятор кислотності, натуральний ароматизатор, порошок лимонного соку [4].

Матеріали та методи досліджень. Задля виконання поставлених цілей на даному етапв роботи застосовували фізико-хімічні методи досліджень м'ясної сировини та готових виробів. Дослідження проводилися за типовими і загальними прийнятими методиками, а саме: вміст вологи згідно з ГОСТ 4288-76; вміст білку – визначенням загального азоту за методом К'ельдаля; вміст жиру – екстракційно-ваговим методом в апараті Сокслета; вміст золи – методом озолення; величину рН – за допомогою рН-метра потенціометричним методом.

Результати досліджень. Хімічний склад дослідних зразків представлений в таблиці 1.

Таблиця 1

Хімічний склад продуктів

Показник	Зразок №1 (маринад "Лафінес Пряний лимон")	Зразок №2 (маринад "Лафінес Оранж")	Контроль
Вміст жиру, %	12,7	12,4	8,6
Вміст золи, %	2,9	1,5	3,1
Вміст солі, %	1,6	2,5	1,5
Вміст білку, %	23,1	25,17	16,27

Кислотність середовища має важливе значення для безлічі хімічних процесів, і можливість протікання або результат тієї або іншої реакції часто залежить від рН середовища. Зокрема, від значення залежать процеси переробки сільськогосподарської та харчової сировини, процеси гідролізу різних харчових виробництв. Показник рН в маринуваних напівфабрикатах характеризує кислотний стан складових маринаду і продукту в цілому. Вплив маринаду на величину рН під час зберігання продукту зображено на рисунку 1.

Впродовж зберігання показник рН спочатку зменшувався, що пояснюється наявністю лимонної кислоти в маринадах дослідних зразків, яка виконала функцію консерванта в поєднанні з сіллю, а потім почав підійматися.

Форми і міцність зв'язку води зі структурними елементами тканин зумовлюють здатність м'яса утримувати ту чи іншу кількість вологи. Результати досліджень ВЗЗ, отримані методом пресування представленні на рис. 2.

Кількість зв'язаної води та її розподілення за формами і міцністю зв'язку впливає на властивості м'яса, у тому числі на його консистенцію.

Вологозв'язуюча здатність м'яса визначає властивості й поведінку м'яса за різних умов. Вона впливає на ВЗЗ м'ясопродуктів, вироблених з нього, і отже,



на їхні властивості й вихід.

Дослідження вологозв'язуючої здатності м'язової тканини напівфабрикатів на різних етапах технологічної та холодильної обробки має велике практичне значення для характеристики якості м'ясних напівфабрикатів.

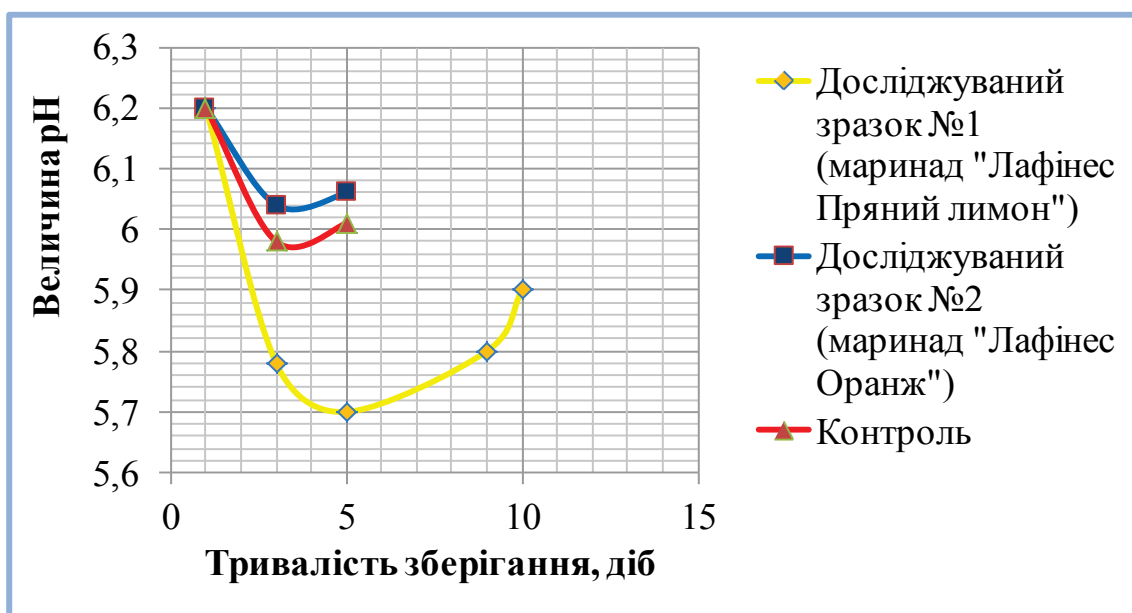


Рис. 1. Зміна величини рН під час зберігання продукту

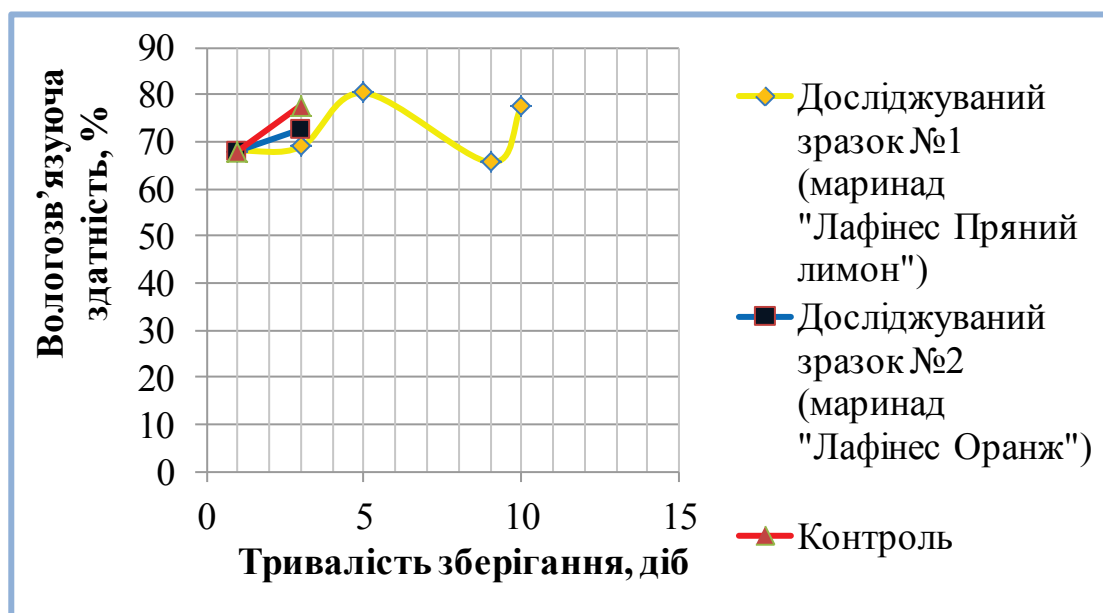


Рис. 2. Масова частка зв'язаної води по відношенню до загального вмісту води

Висновки. Напівфабрикати вироблені з м'яса птиці користуються підвищеним попитом у населення, тому дослідження ефективності використання маринадів при їхньому виробництві є актуальним. Мариновані напівфабрикати відрізняються від звичайних натуральних не тільки своїм зовнішнім виглядом, але і смаковими властивостями. Маринади «АВО» мають ідеальну консистенцію до застосування для ручної та машинної обробки. Вони



подовжують термін зберігання м'ясних напівфабрикатів, поліпшують їх смак, роблять їх більш соковитими та пом'якшують жорсткі волокна м'яса..

Литература:

1. Пасічний В.М. Перспективні напрямки виробництва м'ясних та м'ясо-рослинних напівфабрикатів / В.М. Пасічний // Мясное Дело. – 2009. - № 8. С. 15 – 19.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник / А.С. Булдаков. СПб: Изд-во «Vt», 1996. – 240 с.
3. Панченко С.В. Маринады для мяса фирмы «Могунция» / С.В. Панченко // Мясное Дело. – № 1.
4. <http://www.avo.de/>

Стаття відправлена: 11.06.2017 р.

© Штонда О.А., Тканка М.О.

ЦИТ: ua217-099

DOI: 10.21893/2415-7538.2017-06-2-099

УДК 637.5'692:613.22

Тищенко Л.М., Тканка С.М.

М'ЯСНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ

*Національний університет біоресурсів і природокористування України,
Київ, вул. Героїв Оборони 15, 03041*

Tishchenko L.M., Tkanka S.M.

MEAT PRODUCTS FOR SCHOOL CHILDREN

*National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine,
Kyiv, Heroyiv Oborony st., 15, 03041*

Анотація. Для розширення асортименту харчування дітей шкільного віку розроблено технологію виготовлення нового продукту манти з м'ясом кролика. Обґрунтовано корисність вживання м'яса кролика і курятини як дієтичного і водночас смачного продукту, режими приготування і терміни зберігання мантив.

Ключові слова: курятина, напівфабрикати, кролятина, манти.

Abstract. Tried to expand the range of baby food. The question of the usefulness Manta use of rabbit meat and chicken as a dietary product while tasty, modes of preparation and shelf life of the product.

Key words: chicken, prepared food, poultry, rabbit, dumplings.

Вступ. Сьогодні проблема якісного харчування дітей постала в усіх країнах світу. Її аспекти розглядаються на міжнародних форумах, конференціях. В Україні гострота цієї проблеми полягає не лише у виробництві якісного дитячого харчування, але і в його кількості і різноманітності. На сьогодні потреба у продуктах для дітей задовольняється тільки на 15-20 відсотків. Національних стандартів, які б відповідали світовим, щодо якості таких продуктів взагалі не існує. Близько 85 відсотків продуктів дитячого харчування – імпортні. Придбати їх може дозволити собі лише кожна десята