

РАЗРАБОТКА СОСТАВА ФАРША С ДОБАВЛЕНИЕМ ТЫКВЫ

Попов А.М.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород
Лаптева Н.Г

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород

Перед производителями сегодня стоит непростая задача: при существующем разнообразии полуфабрикатов расширить ассортимент и улучшить качество продукции. Одним из способов обогащения мясopодуктов может быть использование тыквы. Тыква является одним из перспективных источников растительного сырья, обладает высокой пищевой ценностью, а также лечебно-профилактическими свойствами, легко усваивается организмом человека. Тыква содержит достаточное количество дефицитных нутриентов: пищевых волокон, пектиновых веществ, макро- и микроэлементов, витаминов, каротиноидов.

Целью работы являлась разработка состава фарша с добавлением тыквы.

В ходе проведения исследований были разработаны опытные образцы на основе мяса птицы (цыплёнка-бройлера), свинины или говядины, количество тыквы варьировало от 7 до 20 г на 100 г продукта. В термически обработанных образцах определяли вкус, запах и консистенцию. По результатам органолептической оценки наилучшим был выбран продукт с составом: свинина (11,2 г), говядина (2,5 г), тыква свежая (13 г), лук свежий (2,5 г), меланж (3,7 г). В опытных образцах определили такие показатели как кислотность (ГОСТ Р55365-2012), массовая доля жира (ГОСТ 23042-86), влагоудерживающая способность (ГОСТ 9793-74). Результаты исследования обрабатывали методом математической статистики. Было определено, что по физико-химическим показателям наиболее полно требованиям стандарта (ГОСТ 33394-2015) соответствует образец с внесением тыквы в количестве 13 г на 100 г продукта.

На основании исследований была разработана рецептура фарша с тыквой, кислотность которого составляла 3,2%, массовая доля жира 17%, а влагоудерживающая способность 53,3%. При этом отмечено, что с увеличением дозы тыквы увеличивается влагоудерживающая способность, что делает фарш более сочным.

Таким образом, внесение в фарш тыквы позволит получить обогащенный продукт с улучшенными физико-химическими свойствами. Его можно рекомендовать, например, для производства пельменей.