

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КУРИНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Ситикова О.Г. - студент

Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет ИТМО

Белозерова М.С. - научный руководитель

Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет ИТМО

В связи с возрастающей занятостью населения с каждым годом увеличивается спрос на мясные полуфабрикаты, из которых самыми востребованными являются котлеты куриные. Несмотря на то, что куриное мясо считается незаменимым источником белков, витаминов и аминокислот и входит в рацион диет для похудения и наращивания мышечной массы, создание котлет куриных с высокими показателями качества остаётся актуальной задачей. Для решения этой задачи при создании мясных рубленых продуктов используют растительное сырье.

Целью данной работы явилось изучение влияния гречневой, льняной и кукурузной муки на органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов.

Опытные образцы выработывали по рецептуре, приведенной в таблице 1.

Таблица 1 – Рецептура опытных образцов куриных полуфабрикатов

Сырье	Расход на 100 кг мясного сырья, кг		
	1 образец	2 образец	3 образец
<i>Основное сырье</i>			
Мясо грудки цыплят-бройлеров	55	55	55
Фарш механической обвалки	45	45	45
<i>Вспомогательное сырье</i>			
Гречневая мука	25	-	-
Льняная мука	-	25	-
Кукурузная мука	-	-	25
Соль поваренная пищевая	2	2	2
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,5
Укроп сушеный	5	5	5
Чеснок сушеный	5	5	5
Сухари панировочные	4	4	4
Вода питьевая	20	20	20

Оценивали такие физико-химические показатели фарша, как содержание жира методом Гербера, влагоудерживающую способность высушиванием в сушильном шкафу и кислотность титрованием. Органолептическую оценку готовых котлет после термической обработки проводили по таким показателям, как внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах, вид на срезе. В качестве контроля служили котлеты, приготовленные по той же рецептуре, в которые не вносили муку. Каждый опыт дублировали три раза и результаты обрабатывали методами математической статистики.

Кислотность всех опытных образцов не превышала 4 °Т, что соответствовало государственному стандарту, содержание жира в контрольном образце, как и в двух других 1,1 г, а в образце с добавлением льняной муки 1,2 г, влажность фарша 1 образца – 65,2%, 2 образца – 62,9%, 3 образца – 65,1%, контрольного – 65,2%.

Таким образом, разработка рецептур нового продукта с добавлением и заменой мясного сырья растительным является перспективным направлением, так как решает такие задачи, как расширение ассортимента мясных полуфабрикатов и повышение их пищевой ценности.