

КОМПОЗИЦІЙНИЙ СКЛАД М'ЯСНИХ СНЕКІВ ЯК СКЛАДОВА ЯКОСТІ

Термін «снеки» з'явився на українському продовольчому ринку порівняно недавно і походить від англійського слова snack - «легка закуска». М'ясні снеки це сушені м'ясні закуски, в'ялені закуски, м'ясні чіпси, соломки, строганина та інше. Сам продукт, не має вікових чи яких би то не було інших обмежень по споживанню.

Проведені дослідження вітчизняного ринку показують, що асортимент снекової продукції на основі м'яса, що запропонований споживачеві, не задовольняє його потреби. При опитуванні виявлено, що інтерес споживача до м'ясної снекової продукції досить високий і базується на органолептичних властивостях і цілях споживання.

Більшість вітчизняних виробників для виготовлення м'ясних снеків використовують в якості основної сировини такі види м'яса: яловичина, свинина, курятина, конина. В структурі асортименту переважають м'ясні снеки, що виготовлені з недеструктуризованого м'яса, на їх частку припадає 76,9%. При такій схемі виготовлення шматочки м'язової тканини витримують у розсолі і піддають висушуванню. Цим пояснюється, той факт, що рецептурний склад продукту містить лише м'ясо, сіль, цукор і спеції.

Проведений аналіз сучасного ринку м'ясних снеків, показали доцільність застосування для виготовлення нових видів м'ясної снекової продукції з деструктуризованої м'язової тканини баранини.

Враховуючи технології виготовлення м'ясних виробів деструктуризованого м'яса, постає необхідність застосування компонентів, які сприяють підвищенню його зв'язності та пластичності.

Щодо снеків з баранини, то натеper не існує будь-яких рекомендацій стосовно зв'язувальних компонентів, оскільки снеки з деструктуризованої баранини вітчизняною промисловістю не випускаються. Виходячи з переліку продуктів, які використовуються в рецептурах напівкопчених ковбас з як сировинні складові, для формування композиційного складу м'ясних снеків як додаткові складові було обрано наступні компоненти: ячний білок, рисове борошно, соняшникову олію. Ячний білок є зв'язувальним агентом фаршів при виготовленні м'ясних січених напівфабрикатів. Пшеничне борошно і крохмаль використовують для збільшення вологозв'язувальної та вологозатримної здібності але оскільки пшеничне борошно і крохмаль у складі м'ясних виробів не завжди позитивно сприймається споживачами, тому як варіант було розглянуто

можливість застосування рисового борошна. Рослинна олія виконує роль зв'язувального компоненту і надає фаршам належної пластичності та еластичності. Соняшникова олія розглядається нами, як найбільш розповсюджена і недорога. Метою роботи стало дослідження впливу зв'язувальних компонентів на формування якості снєків з деформуваного баранячого м'яса.

Для досліджень, визначених метою, виготовлено композиції з наступним співвідношенням баранячої деформуваної м'язової тканини (фарш) та зв'язувальних компонентів: зразок № 1: фарш : рисове борошно – 9 : 1; зразок № 2: фарш : ячний білок – 9 : 1; зразок № 3: фарш : соняшникова олія – 9 : 1; зразок № 4: (контроль) чистий фарш. З метою визначення поведінки різних модельних композицій під дією високих температур, здійснено їх пробне сушіння. Для цього застосовано найбільш поширений метод конвективної сушки.

Отримані зразки снєків суттєво відрізнялись за органолептичними показниками. Так, усі зразки, крім зразка № 1, мали привабливий зовнішній вигляд і колір від темно-бордового до темно-бордового з коричнюватим відтінком. Зразок № 1 був непривабливий, бурого кольору зі світлими прошарками по всій площі. Структура і консистенція усіх отриманих зразків була зв'язна і щільна, перший і другий зразок суттєво не відрізнялись, зразок № 1 досить крихкий – ламається без зусиль; зразок № 2 менш крихкий; зразки № 3 і № 4 мали досить еластичну консистенцію що давало можливість згинати зразки але при цьому на зразку № 4 при згинанні з'являлися дрібні тріщини. Запах усіх зразків був властивий сушеному м'ясу. У зразку № 3 крім того був присутній легкий приємний олійний аромат. Що до смаку; зразок № 1 і № 2 мали однаковий смак – властивий сушеному м'ясу баранини, добре виражений. Зразок № 1 був зі смаком сушеного м'яса, пустий, не виражений. Смак зразка № 2 властивий смаженому м'ясу баранини з легким під жаристим присмаком. З метою оцінювання впливу композиційного складу на органолептичні характеристики баранячих снєків, здійснено їх експертну оцінку, результати якої найбільш привабливим визначили зразок № 3.

За результатами проведеного експерименту було виявлено вплив окремих компонентів на якісні характеристики м'ясних снєків. Так було визначено, що введення соняшкової олії, до складу снєків з баранячого м'яса позитивно впливає на їх споживчі властивості. Введення олії до композиції снєків сприяє поліпшенню їх структури і консистенції, смаку і запаху. Аналіз проведених досліджень дозволяє вести подальші дослідження, спрямовані на розробку композиційного складу м'ясних снєків для гармонізації їх якісних характеристик.

Науковий керівник: Л.В.Молоканова, к.т.н., доцент.