

УДК 579.6:621.798.2

СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Ильина Н.М., Петров А.А., Матвиенко С.И., Куркина Ю.М.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных
технологий», г. Воронеж, Россия

Пищевая продукция не может долгое время сохранять свое качество в неизменном состоянии. В процессе хранения происходят химические, биохимические и микробиологические изменения, способные сократить срок годности. Микробиологические процессы – это процессы, происходящие при участии микроорганизмов. Микробиологическая порча продуктов может принимать различные формы, не всегда проявляющиеся в изменении органолептических свойств.

Развитие многих микроорганизмов сопровождается накоплением в составе пищевой продукции токсичных веществ, вследствие чего утрачивается их безопасность. Одним из путей обеспечения безопасности пищевой продукции во время хранения является применение современных технологий обработки продукции и видов упаковочных материалов без использования консервантов.

Качество пищевых продуктов, прежде всего, связано со свойствами сырья, входящего в их состав. Радикальное изменение качества перерабатываемого сырья и резко возросшее содержание в нем жира, высокий объем мяса с пороками, потерей вкуса, цвета, запаха вызывает необходимость пересмотра и совершенствования традиционных способов производства мясных рубленых изделий.

Ранее в производстве рубленых изделий в качестве рецептурного компонента использовался хлеб или панировочные сухари, что повышало скорость окислительных процессов липидной фракции в фаршевой системе и

как следствие, приводило к резкому снижению качества и сроков годности продукции.

Современное производство рубленых мясных изделий значительно продвинулось в вопросах эффективного регулирования свойств сырья и готовых продуктов с использованием различных пищевых добавок и способами их комбинирования. Использование традиционного сырья в различных сочетаниях, комбинирование мясных фаршей с сырьем животного и растительного происхождения, внесение пищевых добавок, применение современного оборудования, прогрессивных технологий и упаковочных материалов, позволяет не только разнообразить перечень выпускаемых изделий, придать продукту различные вкусовые оттенки, но и улучшить технологические свойства фарша, повысить его биологическую ценность и пищевую безопасность. Использование растительного сырья при производстве рубленых мясных изделий позволяет не только обогатить их биологически активными веществами, но и обеспечить высокую пищевую и биологическую ценность готовых блюд, снизить скорость окислительных процессов липидной фракции, вследствие присутствия природных антиоксидантов.

Кроме того обогащение мясных рубленых полуфабрикатов, например, белково - углеводными комплексами растительного происхождения, снижает их калорийность и положительно сказывается на сроках хранения, благодаря содержанию в них биологически активных веществ, обладающих антиоксидантными свойствами.

В настоящее время, предприятия мясной промышленности в основном вырабатывают и реализуют рубленые полуфабрикаты сырые в охлажденном и замороженном состоянии. Сроки хранения и реализация таких форм ограничены.

Для их приготовления в домашних условиях требуется определенное время для их подготовки и тепловой обработки. С целью увеличения продолжительности хранения и сокращения времени для подготовки их к

употреблению в домашних условиях или на предприятиях быстрого питания целесообразно вырабатывать рубленые полуфабрикаты, готовые к употреблению, с использованием современных упаковочных материалов.