**Кайнаш Алла Петрівна. Технологія м'ясних продуктів з овочевими добавками : Дис... канд. наук: 05.18.16 – 2008**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Кайнаш А.П. Технологія м’ясних продуктів з овочевими добавками. – Рукопис.  Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія продуктів харчування. – Одеська національна академія харчових технологій Міністерства освіти і науки України, Одеса, 2008.  Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та створенню технології ковбасних виробів з овочевими добавками.  Встановлено перспективність використання овочевої сировини при виробництві комбінованих м’ясних виробів. Особлива увага приділена дослідженню структури й мікроструктури комбінованих систем, а також факторам, що впливають на структуроутворення.  Обґрунтована і розроблена технологія варених і ліверних ковбас із овочами. Розроблено режими підготовки овочів та етап їх внесення. Введення овочів у діапазоні 5...10 % до маси фаршу варених ковбас і 5...15 % ліверних ковбас дає можливість при гарних органолептичних показниках забезпечити підвищення виходу виробів на 2...4 %.  Рецептури ковбас розроблені методом математичного моделювання за основними показниками харчової і біологічної цінності, що лягло в основу нормативно-технічної документації.  Досліджено мікробіологічні та фізико-хімічні показники варених і ліверних ковбас із овочами, на підставі чого обґрунтовані строки зберігання.  Визначено, що при збереженні якісних показників нових виробів порівняно з традиційними підвищується біологічна цінність, знижується енергетична цінність та собівартість. Розроблені технології апробовано і впроваджено на підприємствах  м. Лебедина Сумської області та Одеси. | |
| |  | | --- | | 1. Аналітично обґрунтована і експериментально розроблена технологія ковбасних виробів з використанням овочевої сировини, яка ґрунтується на особливостях хімічного складу сировини, враховує її зміни при технологічній обробці та дозволяє підвищити біологічну цінність та знизити собівартість продукції.  2. Встановлено функціонально-технологічні властивості 8 видів овочевих культур та показана технологічна сумісність деяких з них з м’ясною сировиною (морква, гарбуз, корінь селери, корінь петрушки, картопля).  3. Встановлено вплив овочів на конформацію макромолекул м’язових білків, що викликає активацію ФТВ та впливає на формування структури і мікроструктури ковбас.  4. Показана можливість спрямованого регулювання структури комбінованих м'ясо-овочевих систем: для розпушування – використання сирих овочів (гарбуз, морква), для зміцнення і підвищення в’язкості – бланшованих (картопля, корінь селери).  5. Визначено раціональні масові частки овочевих добавок: у варені ковбаси –  до 10 %, ліверні та паштети – до 15 % до маси м’яса. Це дає можливість при високих  органолептичних показниках одержати підвищення виходу виробів на 2…4 %.  6. Обґрунтовано тривалість бланшування овочевої сировини –10 хв. та етапи її введення. Доведено, що овочеві маси необхідно вводити в середині кутерування  фаршу варених ковбас і наприкінці кутерування сировини ліверних ковбас.  7. Методом математичного моделювання проведено моделювання рецептур варених та ліверних ковбас за основними показниками харчової та біологічної цінності, що лягло в основу нормативно-технічної документації на ковбасні вироби з овочевими добавками.  8. Встановлено, що ковбасні вироби з овочевими добавками мають більш високу біологічну цінність у порівнянні із традиційними ковбасами за рахунок підвищення глибини ферментативного гідролізу на 2...8 %, коефіцієнта ефективності білка на 15 %. Доведено, що вони знижують концентрацію холестерину в крові лабораторних тварин на 8…13 %, глюкози – 11…18 %.  9. На основі інструментальних та органолептичних досліджень встановлено збереження якісних показників ковбас та підвищення виходу на 1,5...5 % у порівнянні із традиційними виробами.  10. Встановлено, що регламентований строк зберігання ковбасних виробів з овочами не змінюється. Доведено, що використання овочів у ковбасних виробах знижує негативні мікробіологічні, ферментативні та окислювальні процеси, які викликають порчу продукту при зберіганні.  11. Підтверджено економічну доцільність широкого впровадження розробленої технології. Встановлено, що розрахунковий ефект від впровадження нових видів ковбас складає 304,4 тис. грн. на рік. | |