

УДК 637.52

О.О. Заболотня, Л.В. Пешук, докт. сіль-госп.наук, проф.

Національний університет харчових технологій України, Україна

ПРОМИВАННЯ ФАРШУ З М'ЯСА ПТИЦІ МЕХАНІЧНОГО ОБВАЛЮВАННЯ

О.О. Zabolotnya, L.V. Peshuk Dr., Prof.

WASHING OF MINCED POULTRY MEAT MECHANICALLY DEBONED

Збереження і раціональне залучення м'яса птиці у харчові технології за рахунок запровадження методів глибокої промислової переробки з метою одержання широкого асортименту продукції різного призначення і є актуальною загальнодержавною проблемою. Одним із видів сировини для м'ясопереробної галузі, що досить широко використовується завдяки високій технологічності, значній кількості білку, низькій собівартості, є м'ясо птиці механічного обвалювання (МПМО)

М'ясо птиці механічного обвалювання (МПМО) згідно СОУ 10.13-37-952:2014— це тонкоподрібнена м'ясна маса з нормованим вмістом та розміром кісткових включень, отримана в процесі механічного відокремлення залишків м'якушевих тканин від кісток з патраних і обвалених вручну тушок птиці та/або з їх частин, в результаті чого втрачається або модифікується структура м'язового волокна [2].

Якість МПМО характеризується кількома показниками: дисперсністю (ступенем руйнування) м'язової тканини, її хімічним складом (вмістом білка, жиру, вологи), а також мікробіологічною та санітарно-гігієнічною безпекою кінцевого продукту.

Збільшення вмісту жиру в м'ясі птиці механічного обвалювання в результаті переходу в нього ліпідів кісткового мозку впливає на зміну властивостей м'яса та співвідношення білка і жиру. При цьому не лише збільшується вміст жиру, але й змінюється якісний склад жирової фракції. Середній вміст ліпідів у кістковому мозку птиці становить 46,0...47,0 %, з них тригліцериди становлять 94,0...95,0 %. Близько 1,7 % загального вмісту ліпідів кісткового мозку складають фосfolіпіди, до складу яких входить досить значна кількість ненасичених жирних кислот (20:3...20:6) [1]. Однак, з-за високого вмісту жиру та пігментів, обмежується використання м'яса механічного обвалювання для виготовлення нових продуктів з нежирного білого м'яса. Зазначені недоліки можуть бути усунені в результаті вдосконалення технології промитих фаршів (технології сурімі). В процесі такої технологічної операції видаляються жири, пігменти, ароматичні речовини і саркоплазматичні білки (в основному гемоглобін і міоглобін) при цьому відбувається концентрування міофібрилярних білків. Промивання подрібненого м'яса забезпечує набуття нових властивостей продукту [3]. Для промивання МПМО нами було використано різні промивні рідини: водопровідна вода, розчин NaCl, розчини органічних кислот, які найчастіше використовуються в м'ясній галузі. Переваги використання сурімі з м'яса птиці механічного обвалювання (МПМО) у виробництві м'ясних продуктів пов'язані з низьким вмістом жиру, що знижує ризик розвитку окислювальних процесів псування та згіркнення, поліпшує реологічні властивості порівняно з вихідною сировиною.

Література

1. Махонина В.Н. К вопросу оценки качества мяса птицы механической обвалки//Птица и птицепродукты. - №1. – 2013. – С. 28-30.
2. СОУ 10.13-37-952:2014 М'ясо птиці механічного обвалювання.
3. Comparisons of the Properties of Whitemouth Croaker (*Micropogonias furnieri*) Surimi and Mechanically Deboned Chicken Meat Surimi-Like Material/ W. Renzo Cortez-Vega//Journal of Food and Nutrition Science. – 2013 Is.3. – P. 1480-1483.