

УДК 637.5`62

ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ВИРОБІВ З ЯЛОВИЧНИНИ

Козка Ю.О. - здобувач вищої освіти, магістр з ХТ

Карпенко О.В. - к. с.-г. н., доцент

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Напівфабрикати значно полегшують нам життя. Завдяки цим продуктам харчування людина може заощаджувати свій час, витрачаючи менше часу на приготування їжі. Напівфабрикати – це вироби з різних видів м'яса, що надходять у продаж підготовленими для кулінарної обробки. Різноманітність видів, смакові якості цього продукту відкривають широкі можливості для їх подальшого розвитку. Ціни досить помірні, що робить цей продукт доступним для всіх споживачів. М'ясні напівфабрикати користуються підвищеним попитом серед населення, тому перед м'ясною промисловістю постає задача значного збільшення їхнього виробництва.

Основна проблема, яка стоїть перед виробниками напівфабрикатів – це сировина. З кожним місяцем кількість сировини зменшується, а ціни на неї зростають. Практично вдвічі в порівнянні з минулим роком збільшилися ціни на базову сировину (м'ясо, сало, борошно) та інгредієнти для виробництва напівфабрикатів. У виробників стан близький до паніки, вони змушені або піднімати ціни, або знижувати рентабельність. Більшість компаній вже підняли ціни (в середньому на 5–7%), інші будуть змушені зробити це до кінця року. У список невирішених проблем, що стримують розвиток «напівфабрикатної» галузі, можна також додати:

- низька якість української сої;
- проблеми з постачанням сої зарубіжних виробників і зростання цін на неї;

- відсутність сучасного українського устаткування для виробництва заморожених напівфабрикатів;
- висока вартість закордонного обладнання;
- труднощі входу в мережі супермаркетів.

Якщо розглядати яловичину як основний продукт для виготовлення м'ясних виробів треба зазначити деякі фактори, що впливають на особливості під час виробництва продукції.

По – перше: яловичина - незамінний продукт харчування. Вона містить всі життєво необхідні для людини поживні речовини. М'ясо великої рогатої худоби має важливе значення для формування, становлення і життєдіяльності організму людини. У ньому містяться незамінні білки жири, мінеральні речовини, вітаміни, ферменти і інші життєво необхідні для харчування людей інгредієнти (нутриєнти), які переварюються і засвоюються на 95 % [2].

Специфічні автолітичні перетворення протікають у м'язовій тканині відповідно до особливостей метаболізму, концентрації та локалізації ферментів. Зміни якості м'яса зумовлені автолітичними процесами спостерігаються під час різноманітних способів його обробки, під час охолодження, заморожування, холодного зберігання і дефростації, а також подрібнення та інших технологічних прийомів[3].

Чисельними дослідженнями встановлені оптимальні терміни дозрівання мяса, які гарантують його максимальну ніжність, найкращі смакові та ароматичні властивості [4] Проте слід зазначити, що кожна із вказаних властивостей м'яса досягає свого оптимуму в різний термін. Тому в практиці, при різних напрямках використання м'яса рекомендуються також і різні терміни його дозрівання. Так, для сировини, що використовується для виробництва фасованого м'яса і напівфабрикатів передбачається дозрівання протягом 5-7 діб, а для виробництва кулінарних м'ясних виробів 10-14 діб.

Дослідження яловичини за хімічним складом, рН, вологоутримуючою здатністю та деякими іншими показниками проводили за стандартними методиками.

При детальному аналізі встановили чітку залежність величини рН від маси туш, чим вища вгодованість – тим вищий показник рН, що призводить до отримання сировини непридатної для зберігання через швидкий розвиток гнильних процесів. В дослідженнях м'яса з такими характеристиками було до 10 %.

Також встановили, що вологоутримуюча здатність яловичини чітко узгоджується зі змінами показника рН. При зберіганні м'яса від забою до 72 годин вологоутримуюча здатність знижується (в середньому на 20-22 %), а потім поступово зростає. В досліді встановили, що найбільші втрати яловичини спостерігаються під час прогрівання м'яса при температурі 75-850С і в середньому становили 8,3 %, при подальшому підвищенні температури втрати знижуються. Повна денатурація білків яловичини спостерігається при досягненні 70-800С в товщі м'язів.

Табл. 1. Зміни рН м'яса в процесі зберігання

Тривалість післязабійного зберігання м'яса, год	Розподіл туш за величиною рН (n=48)		
	13 %	77 %	10 %
0-1	5,90	6,34	6,38
1-24	5,79	5,72	6,39
24-48	5,88	5,80	6,40
48-72	5,92	5,82	6,45
72-96	5,89	5,85	6,50

В результаті проведених досліджень можна зробити висновок, що якість яловичини при зберіганні, в першу чергу залежить від показника рН і морфологічного складу.

Список використаних джерел

1. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів. – К.: НУХТ, 2003. – 569 с.
2. Божко Н.В. Перспективи виробництва яловичини та розвиток м'ясного скотарства/Н.В. Божко, Н.К. Баштова, В.І. Тищенко.//Мясное дело. – 2010. - № 4. – С. 32-34.
3. Божко Н.В. Морфологічний склад та кулінарні властивості яловичини та м'яса буйволів кавказької породи. / Н.В. Божко, В.І. Тищенко, Є.В. Душкін. // Мясное дело. – 2010. – № 9. – С. 30–31.
4. Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Карпенко О.В., Сопочев І.В., Рожков В.В. Дослідження впливу режимів обжарювання на функціонально-технологічні показники варено-копченої ковбаси «Фірмова» // Agrarian bulletin of the Black sea littoral. Scientific journal .