

МАРИНАДИ НА ОСНОВІ КУПАЖІВ РОСЛИННИХ ОЛІЙ В ТЕХНОЛОГІЇ НАТУРАЛЬНИХ М'ЯСНИХ МАРИНОВАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Семенюк К.М., аспірант,
Штонда О.А., канд. техн. наук, доц.

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Рослинні олії являються основним джерелом функціональних інгредієнтів - поліненасичених жирних кислот, зокрема ω -6 та ω -3, що є необхідними компонентами для нормального функціонування організму людини. Змішування (купажування) олій дозволяє отримати суміш зі збалансованим жирнокислотним складом, оптимальним співвідношенням поліненасичених жирних кислот ω -6: ω -3, що для здорової людини становить 10:1 [1].

Традиційно мариновані напівфабрикати виготовляють із ніжних частин туші, які мають значну кількість білків м'язової тканини на незначну кількість сполучної тканини.

Застосування купажів рослинних олій у маринадах, збагачених ферментом бромелаїном для натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів дозволяє не лише застосовувати сировину з високим вмістом сполучної тканини, що значно знижує ціну на продукт, але й отримати смачний, збалансований за жирнокислотним складом, підвищеної харчової та біологічної цінності продукт.

Для отримання маринадів із оптимальним співвідношенням поліненасичених жирних кислот, а також із приємним смаком та ароматом необхідне використання тільки рафінованих олій та їх купажів, а саме: соняшникової, оливкової та ріпакової олій, адже головною причиною неприємного, специфічного запаху в продуктах харчування є окислення та гідроліз жирових компонентів.

Так як рафіновані рослинні олії очищені та не містять сторонній смаків та запахів, саме в них добре розчиняються аромати доданих спецій та прянощів. А також застосування рослинної олії при маринованні м'яса не дає змоги йому пересушитися при подальшому приготуванні. Адже олія, просочуючись крізь структуру м'яса, ніжно обволікає волокна м'язової тканини, запечатуючи вологу [2].

Так як м'ясо є неоднорідним за складом, властивостями та структурою, а також крім білків м'язової тканини містить колагенові та еластинові волокна сполучної тканини, використання ферментів в технології натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів є необхідним.

Слід зазначити, що з технологічної точки зору, наявність купажів рослинних олій у складі маринадів, збагачених ферментом бромелаїном для натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів має важливе значення, зокрема: надає виробам необхідні структурно-механічні характеристики [3]

(розм'якшення структури грубих та міцних колагенових та еластинових волокон, збільшення ступеня перетравлюваності продукту); покращення органолептичних показників; визначає рівень енергетичної цінності; дозволяє підтримувати та збільшувати вихід продукту; забезпечує смак та запах.

Таким чином, застосування купажів рослинних олій, збагачених ферментом бромелайном в технології натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів є економічно вигідним та технологічно обґрунтованим етапом в удосконаленні даної технології.

Література:

1. Левачев, М.М. Жиры, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды: биологическая роль и применение в профилактической и клинической медицине. Введение в частную микронутриентологию [Текст] / М.М. Левачев // Новосибирск: Академиздат. – 1999. – 284 с.
2. Штонда О.А., Семенюк К.М. Зміна технологічних характеристик натуральних м'ясних напівфабрикатів під дією маринадів на основі рослинних олій // Новітні технології: зб. наук. праць. Київ: УНТ, 2018. Вип. 3(7), С. 110-116.
3. Штонда О.А., Семенюк К.М. Структурно-механічні показники натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів // SWorld. Modern engineering and innovative technologies. Karlsruhe, Germany 2018. Вип. 5. С. 135-139.