

ОЦІНКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КОПЧЕНОСТЕЙ ІЗ СВИНИНИ

Шевчук Наталя Петрівна

доктор філософії, старший викладач кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Петрова Олена Іванівна

кандидат с.-г. наук, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Островецький Станіслав Валерійович

здобувач вищої освіти

Миколаївського національного

аграрного університету

Миколаїв, Україна

Анотація. Копчення – процес обробки харчових продуктів димоповітряною сумішшю з метою досягнення бактеріального та антиокислювального ефектів. При цьому їх поверхня забарвлюється в золотисто-коричневі кольори, а самі продукти набувають специфічного приємного смаку і аромату копчення. Копченості мають великий попит у споживачів, тому виробництво копченостей є актуальною темою для дослідження.

Ключові слова: технологія, копченості, оцінка, якість, показник

Якість м'ясних копченостей оцінюють за наявністю дефектів, що утворюються під час виробництва і зберігання, а також за вмістом солі та вологи. Продукти з недоброякісної сировини в реалізацію не допускають.

Поверхня копченостей має бути сухою, чистою, без плям і забруднень, вихватів і бахромок тканин. Не допускаються залишки щетини, волоса, злипи, цвіль і слиз. Поверхня зрізу має бути сухою, на нього не повинна виділятися волога при натисканні. Колір поверхні зрізу має бути рівномірним, жир білим або рожевим, без пожовтіння, за винятком яловичого. Смак сирокопчених виробів помірно солоний і дещо гострий, варено-копчених і варених

виробів - малосолоний, буженини і карбонату – несолоний. Копченості повинні мати своєрідний і досить виражений аромат копчення та шинки без сторонніх запахів.

Не підлягають реалізації продукти зі слизом, зі змінами кольору і запаху м'язової тканини, особливо біля кісток, зі згірклим жиром.

Вміст солі в м'язовій тканині продуктів зі свинини допускається від 1,5 до 6% залежно від виду виробу. Вміст вологи обмежений у шинковій шийці та філе в оболонці – не більше 45%.

Проводили дегустаційну оцінку. Дегустація – це метод контролю виробництва та оцінки якості продукції на основі органолептичних показників. Зразки продукту беруться для дегустації відповідно до вимог чинних нормативних актів. Показники оцінювали в такому порядку: зовнішній вигляд, колір вирізу, консистенція, запах, смак, соковитість (табл. 3).

Таблиця 1

Органолептичні показники досліджуваного продукту

Показник	Значення, бал
Зовнішній вигляд	8,0
Колір на розрізі	6,4
Запах, аромат	7,7
Консистенція	6,6
Смак	7,0
Соковитість	6,1
Загальний бал	7,1

Для оцінки кольору, структури та розподілу інгредієнтів продуктів необхідно представити їх розрізом по діаметру. За органолептичними показниками копченості із свинини мали високі показники.

Загальний бал їх органолептичної оцінки становив 7,3 бала за поперек, 7,4 бала за грудину і 7,9 бала за булочки.

Зовнішній вигляд продукції в розрізі – важливий показник, що характеризує споживчу привабливість товару. На зовнішній вигляд виробу впливають такі фактори, як правильний порядок введення компонентів,

здійснення технологічного процесу з дотриманням усіх параметрів, а саме: температури, вологості, швидкості повітря.

Поверхня цих виробів була сухою, не пошкодженою, без бахроми та залишків, а краї рівномірно оброблені. Колір усіх продуктів був світло-рожевий без сірих плям, колір жиру (жиру) білий.

Запах і смак характеризують привабливість споживача товару. Поперек та грудка мали найкращий смак. Найвищий бал за смак насамперед отримали булочки.

Такий показник, як консистенція продуктів, характеризує їх ступінь кулінарної готовності, а також легкість різання, відсутність зчеплення фаршу з ножом. В результаті досліджень було встановлено, що консистенція всіх груп продуктів була еластичною, не пухкою при натисканні пальцем на зріз утвореного отвору, який швидко вирівнювався.

Соковитість була пов'язана зі здатністю білків м'яса утримувати вологу, а саме адсорбцією, капілярністю та вільним зв'язуванням.

Таким чином, копчені вироби із свинини мали високі показники органолептичної оцінки, а саме: кращий зовнішній вигляд, текстуру, соковитість та смак.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ:

1. Баль-Прилипко Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підручник. К., 2010 469 с.
2. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с.