

## ВЛИЯНИЕ ЗНАЧЕНИЙ рН КОТЛЕТНОГО МЯСА НА КАЧЕСТВО НАТУРАЛЬНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ

**И.В.Калтович**

Научные руководители - **З.В.Василенко, д.т.н., профессор,**

**Т.И.Пискун, к.т.н., доцент**

**Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

При разработке рецептуры и технологии натуральных изделий из рубленого мяса существенным является исследование влияния физико-химических показателей котлетного мяса, в частности значений рН, на качество натуральных рубленых изделий.

На основании реологических исследований были выявлены существенные различия в структуре фарша натуральных рубленых изделий до и после тепловой обработки в зависимости от значений рН мяса.

В ходе проведения эксперимента определили, что значения рН мяса влияют на потери массы при жарке натуральных рубленых полуфабрикатов: с увеличением значений рН мяса наблюдалось уменьшение потерь массы. Изделия, приготовленные из мяса с разными значениями рН, имели существенные различия в органолептической оценке (табл. 1).

Таблица 1 - Органолептическая оценка натуральных рубленых изделий в зависимости от значений рН мяса

Органолептическая оценка n=5	рН мяса	
	6,05	6,70
Консистенция	3,42±0,71	4,45±0,68
Сочность	1,44±0,69	4,85±0,39

При увеличении значений рН изделия имели более сочную и более "резинистую" консистенцию, в то время как при низких значениях рН консистенция была сухой, крошливой.

Исследование связи между содержанием жира в котлетном мясе и потерями массы при жарке полуфабрикатов из него позволили установить, что более высокой жиросодержающей способностью обладает фарш с высокими значениями рН.

При проведении эксперимента выделенную из котлетного мяса и измельченную соединительную ткань вносили в фарш в разных количествах. Установили, что имеется тенденция к снижению потерь массы при увеличении содержания соединительной ткани в фарше. Однако увеличение содержания соединительной ткани приводит к жесткой консистенции готовых изделий и деформированной поверхности.

Таким образом, обобщая результаты проведенных исследований по изучению влияния значений рН котлетного мяса на качество натуральных изделий из рубленого мяса, можно заключить, что:

- потери массы полуфабрикатов при жарке, в первую очередь, зависят от значений рН мяса и имеют обратный нелинейный характер. Целесообразно использовать для производства натуральных рубленых изделий мясо с значениями рН 6,3 и выше или искусственно смещать значения рН при приготовлении фарша в желательную область значений;
- значения рН мяса влияют на жиросодержающую способность натурального фарша: при повышении значений рН жиросодержающая способность увеличивается;
- с уменьшением содержания соединительной ткани в фарше консистенция натуральных рубленых изделий улучшается.