

Количество соединительной ткани, добавляемой к мясу, %	Потери массы при жарке, %	Консистенция, балл
0	23,7	4,67
5	23,5	4,50
10	22,9	2,83
15	22,1	2,33

Полученные данные свидетельствуют, что потери массы изделий при увеличении содержания в фарше соединительной ткани снижаются. Это можно объяснить увеличением гидрофильности соединительно-тканых белков мяса в результате процесса «замораживание-размораживание полуфабрикатов», предусмотренного технологией и снижения доли мышечных белков.

Увеличение содержания соединительной ткани существенно сказывается на консистенции готовых изделий и их внешнем виде, что выражается «жесткостью» изделий и неровной деформированной поверхностью. Достоверных различий в продолжительности тепловой обработки полуфабрикатов с различным содержанием соединительной ткани исследованиями не установлено. Для получения продукции высокого качества необходимо строгое нормирование содержания в полуфабрикатах соединительной ткани.

УДК 641.52:637.5

ВЛИЯНИЕ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЖИРОВОЙ ТКАНИ НА КАЧЕСТВО МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ

С.Л. Масанский

Могилевский государственный технологический институт, Беларусь

Исследовали влияние степени измельчения жировой ткани, вводимой в рецептуру мясных рубленых изделий на их структурно-механические и технологические показатели.

Полуфабрикаты готовили из копченого мяса (говядина) с добавлением воды, соли, перца и бикарбоната натрия. Фаршем заполняли полихлорвиниловые гильзы диаметром 70 мм и замораживали при $-18...-20$ °С в течение 12 часов. Замороженные батоны выпрессовывали, выдерживали при $-6...-9$ °С в течение 6 часов и нарезали полуфабрикаты толщиной 14 мм. Перед тепловой обработкой их размораживали. Жарку

проводили на решетке в гриле комбинированным способом до достижения в центре изделий температуры 85 °С.

Для оценки структурно-механических свойств определяли величину предельного напряжения сдвига ПНС (в фарше), а также напряжение среза и работы резания (в готовых изделиях).

Результаты исследований представлены в таблице.

Степень измельчения	ПНС, Па	Потери массы при жарке, %	Напряжение среза, $\times 10^4$ Па	Работа резания, Дж/м ²
1. Через мясорубку с диаметром отверстий 3 мм				
- однократное	610	19,5	7,8	625
- двухкратное	590	21,0	7,3	574
- трехкратное	560	23,5	7,0	566
2. Гомогенизация на микрокуттере	630	35,9	9,9	695

Полученные данные свидетельствуют, что в результате более тонкого измельчения жировой ткани (двух-трехкратное), структурно-механические свойства фарша и готовых изделий улучшаются. Однако, при этом отмечается увеличение потерь массы изделий при жарке. При гомогенизации жировой ткани потери массы возрастают на 85%, что отрицательно сказывается на консистенции изделий. Для получения продукции высокого качества рекомендуется двухкратное измельчение жировой ткани через мясорубку.

УДК 664

О БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ МЯСООВОЩНЫХ БЛЮД АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ КУЛИНАРИИ

Мусаев Н.Х.

**Азербайджанский Государственный Экономический Университет
Баку, Азербайджан**

Согласно «Сборнику рецептов Азербайджанской кулинарии» при приготовлении мясоовощных вторых блюд используется сырье растительного и животного происхождения, а также различные приправы и специи. Все это обогащает и улучшает качество, повышает биологическую и пищевую ценность, что необходимо при разработке уточненных