

УДК 641.528.2:637.5

ВЛИЯНИЕ СПОСОБА РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА КАЧЕСТВО ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С.Л.Масанский, Н.В.Абрамович

Могилевский технологический институт, Беларусь

Полуфабрикаты готовили по технологии специализированных предприятий быстрого обслуживания типа гамбургерная. В состав рецептуры входит котлетное мясо (говядина), соль, перец, бикарбонат натрия, вода. Фаршем заполняли полихлорвиниловые гильзы диаметром 70 мм и замораживали при $-18...-20^{\circ}\text{C}$ в течение 12 часов. Замороженные батоны выпрессовывали, выдерживали при $-6...-9^{\circ}\text{C}$ в течение 6 час и нарезали полуфабрикаты толщиной 14 мм. Перед тепловой обработкой их размораживали. Жарку проводили на решетке в гриле комбинированным способом до достижения в центре изделия температуры 85°C .

Влияние условий размораживания полуфабрикатов на качество готовых изделий

Способ размораживания	Потери массы, %	Органолептическая оценка, баллы
При $t = 0...+8^{\circ}\text{C}$	20,1	4,68
При $t = +18...+20^{\circ}\text{C}$	20,9	4,67
В СВЧ-шкафу	27,2	3,91
Без размораживания	36,7	2,38

Полученные результаты свидетельствуют о целесообразности размораживания полуфабрикатов при температуре $0...+8^{\circ}\text{C}$. Использование СВЧ-нагрева, а также жарка без размораживания приводят к увеличению потерь массы по сравнению с размораживанием при $0...+8^{\circ}\text{C}$ на 38,8 и 87%.

Это обусловлено тем, что в результате интенсивного размораживания белковая система мяса не успевает связать освобождающуюся воду и она теряется при тепловой обработке.