

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ГРИБНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ НА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПАШТЕТІВ

В.М. Пасічний

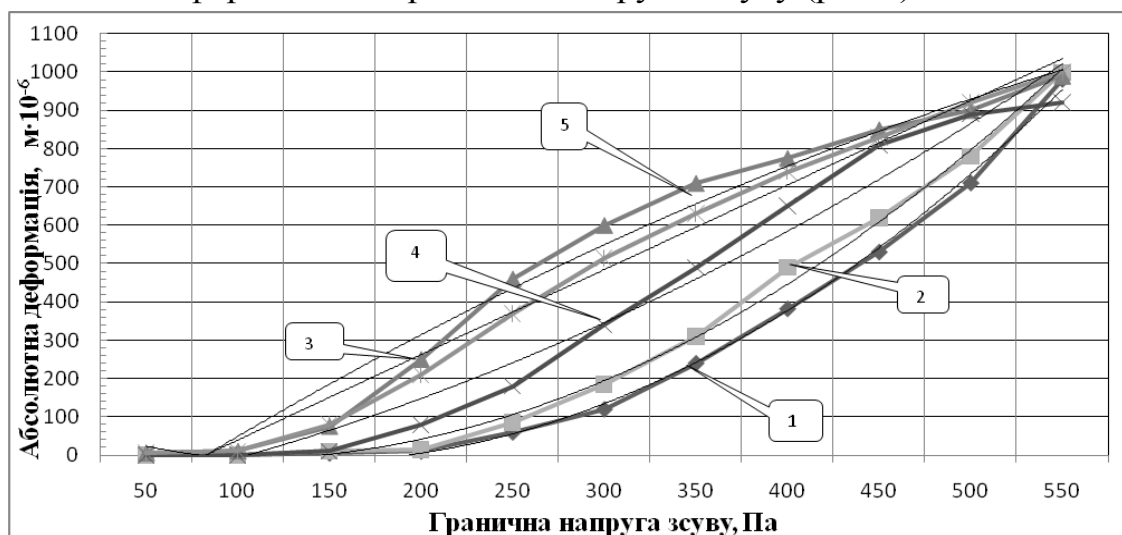
Національний університет харчових технологій

Ю.А. Ястреба

Полтавський університет економіки і торгівлі

Одним із важливих показників, що вказують на якість фаршевих виробів, є консистенція. Консистенцію характеризують структурно-механічні властивості (СМВ), які і визначають поведінку продукту в умовах напруженого стану.

В процесі досліджень визначені СМВ паштетів з використанням грибних напівфабрикатів (ГН) і яйцепродуктів. Досліджена залежність абсолютної деформації від граничної напруги зсуву (рис.1).



Зразок 1 – контроль; Зразок 2 – 15 % ГН, 5 % яєчний жовток; Зразок 3 – 20 % ГН, 5 % яєчний жовток; Зразок 4 – 15 % ГН, 5 % яєчний білок; Зразок 5 – 20 % ГН, 5 % яєчний білок.

Рис. 1 Залежність абсолютної деформації паштетів від напруги зсуву

Експериментальні дані СМВ свідчать про збільшення пластичності паштетів і покращення структури готового продукту в порівнянні з контролем.

Аналіз отриманих результатів свідчить про те, що паштетні вироби, виготовлені за розробленими рецептурами, за реологічними характеристиками не тільки наближаються до традиційних, а навіть перевершують їх, а готові вироби мають більш ніжну консистенцію, що безумовно впливає на їхні органолептичні показники.