**Назва:**

Визначення гігроскопічних властивостей та термодинамічний аналіз рибних об’єктів кріоконсервування

**Автори матеріалу:**

Приліпко, Тетяна Миколаївна

Косташ, Володимир Борисович

Семенов, Олександр Михайлович

Підлісний, Віталій Володимирович

**Рік видання:**

2023

**Бібліографічний опис:**

Приліпко, Т. М., Косташ, В. Б., Семенов, О. М., & Підлісний, В. В. (2023). Визначення гігроскопічних властивостей та термодинамічний аналіз рибних об’єктів кріоконсервування. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (4), 154-160. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.4.19

**Ключові слова:**

Органолептична оцінка, риба, фарш,структура, смак, колір, рослинна добавка.

**Анотація:**

Наведені результати вивчення гігроскопічних властивості та термодинамічний аналіз рибних об’єктів кріоконсервування при використанні рослинних порошкових добавок.

Досліджувані зразки були обрані фарші з судака і сазана. в отриманий фарш, відповідно до плану експериментальних досліджень, вносили відповідним чином підготовленний порошок білокачанної капусти, отриманий конвективною сушкою. Встановлено, що введення сухої добавки в тому чи іншому відсотковому співвідношенні призводить до зменшення вільної вологи в суміші за рахунок її часткового зв’язування експериментальної добавки.

Верхня межа вмісту добавки в суміші обмежена двома показниками, з одного боку максимальною сорбційною здатністю добавки (гігроскопічна вологість), з другого боку сенсорної оцінкою, оскільки при перевищенні певного вмісту сухого компонента показники отриманого напівфабрикату можуть відрізнятися кардинально від модельного зразка.

Для обґрунтування та рекомендації щодо кількості внесення порошкової капусти білокачанної у фаршеву суміш, була проведена органолептична оцінка якості готових напівфабрикатів у порівнянні з контрольним зразком. Оскільки базові характеристики для кожного класу вимог мають різні одиниці виміру, то для зручності вирішення поставлених завдань, наприклад, для уніфікації показників технології та якості готової продукції, що залежать від різних факторів, усі одиниці виміру наведені до безрозмірного виду за допомогою ентропійної оцінки показників якості, що дозволяє їх порівнювати та пов’язувати між собою, що особливо важливо при комплексному проектуванні багатокомпонентних та багатофазних харчових систем. У контексті цього дослідження достатньо розглянути сатисфакторні, передусім органолептичні вимоги до продукту харчування. З наведених даних випливає, що для раціонального проведення процесів отримання заморожених напівфабрикатів, а також збереження їх органолептичних показників відносний зміст рослинної добавки має перебувати в інтервалі від 15 до 20% від маси сухих речовин нативного фаршу У разі коли добавка не використовується доцільно застосовувати попереднє підсушування фаршу.

Тип: Стаття

Розташовується у зібраннях: Статті