

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Збуровський О. В., здобувач вищої освіти спеціальності «Агроінженерія»

Керівник: канд. техн. наук, асистент Кузьмінська І. М.

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»

Сировиною для виробництва м'ясних напівфабрикатів служить свіже (парне на стадії дозрівання), охолоджене або розморожене м'ясо. В залежності від способу обробки та кулінарного призначення розрізняють такі види напівфабрикатів: натуральні, панірувальні, рубані. В залежності від виду м'яса: м'якотні, м'ясокістні, безкістні.

Натуральні напівфабрикати виготовляють з яловичини, свинини, баранини вищих сортів, нарізаючи його на шматочки вагою 125 г. Наприклад: біфштекс (вирізки з яловичини), антрекот (з м'якоті спинної частини туши), гуляш (шматочки вагою 10-20 г з задньої частини туші та з шматків м'яса, що залишилися після приготування інших напівфабрикатів).

Панірувальні напівфабрикати: порції вагою 125 г. Після розрізання м'ясо відбивають для розрихлення, змочують льезоном (суміш яєць з невеликою кількістю води) і покривають сухарями.

Рубані напівфабрикати поділяють на 2 види: охолодженні, замороженні. Охолодженні рубані напівфабрикати – котлети, шніцель, м'ясний фарш. Крім м'ясної сировини при їх виготовленні використовують білкові компоненти: сухе знежирене молоко, сироватку, плазму крові, курячі яйця, яечний порошок, свинну шкіру. В якості жирового компоненту додають жир-сирець, несолений шпик. В рецептуру також входять: хліб (не нижче I сорту), паніровочні сухарі, картопля, сухе картопляне пюре, спеції. Заморожені рубані напівфабрикати – фрикадельки, м'ясні крокети, біфштекси, пельмені. Сировина і допоміжні матеріали такі ж як і для виробництва охолоджених рубаних напівфабрикатів.

Схема виробництва рубаних напівфабрикатів:

Обвалювання → Жилування → Подрібнення (на вовчку діаметр отворів 2-3 мм) → Засолення → Дозрівання (1 год, температура 8-10 °С) → Складання фаршу → Формування → Панірування → Пакування → Заморожування або реалізація.

Якість напівфабрикатів оцінюють на вигляд, за консистенцією, смаком, запахом. Вимірювальними методами визначають вміст вологи, хліба і солі. Поверхня напівфабрикатів повинна бути без пошкоджень, форма – недеформована і відповідна найменуванню виробу. *Запах* сирих натуральних напівфабрикатів повинен бути властивим доброякісному м'ясу відповідного виду, панірованих і пельменів – властивим панірувальним сухарям та борошну, рубаних – властивий свіжому м'ясу із легким запахом прянощів і цибулі. *Смак і запах* напівфабрикатів після кулінарної обробки має бути: натуральних і панірованих – властивий виду м'яса, без сторонніх присмаків і запахів, для панірованих з присмаком і запахом смажених сухарів; рубаних – приємний, в міру солоний, з присмаком цибулі і перцю, не допускаються присмаки хліба і зіпсованого жиру. *Консистенція* напівфабрикатів повинна бути пружною, а готових виробів – м'якою, соковитою, для рубаних – не крихкою, соковитою; у виробів, що панірують, повинна бути хрустка скориночка.

Список використаних джерел

1. Збуровський О. В. Аналіз обладнання для формування харчових продуктів / О. В. Збуровський, І. М. Кузьмінська // «Збірник наукових праць магістрантів та студентів» – Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 103-104.
2. Збуровський О. В. Аналіз котлетоформувальних автоматів. / О. В. Збуровський, І. М. Кузьмінська // «Збірник наукових праць магістрантів та студентів». – Мелітополь: ТДАТУ, 2022. – С. 43-44.