

Список використаних джерел

1. Мацук Ю.А., Колпікова Є.О., Іщенко Н.В. Обґрунтування технології безглютенових кексів із додаванням насіння чіа //Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2019. № 1 (91)
2. <https://bezglutex.com.ua/uk/blog/statti/bezgljutenova-vipichka-chim-zaminiti-pshenichne-boroshno/>
3. <https://spoon.in.ua/recepti-keksiv-z-risovogo-boroshna/>

Никорович Т.,

5 курс, 505 група,

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,

м. Чернівці

Науковий керівник

Романовська О., *канд. техн. наук, доц.*

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ МЕТОДУ ФЕРМЕНТАЦІЇ

Забезпечення організму людини корисними нутрієнтами можливо за умови раціонального харчування. Раціональне харчування передбачає повноцінне забезпечення організму амінокислотами, жирними кислотами, вітамінами, мінеральними елементами. До харчового продукту, який містить повний перелік зазначених нутрієнтів є м'ясо. Якісне м'ясо повинно відповідати не тільки збалансованому вмісту води, білків та жиру, але й відповідним органолептичним показникам [1, 2].

Останнім часом в Україні зростає чисельність стейк-хаусів, в меню яких пропонується широкий асортимент стейків з яловичини [3, 4]. При цьому м'ясо яловичини під час дозрівання піддається дії власних ферментів, внаслідок чого м'ясо стає ніжним, соковитим.

Ферментація – це біохімічний процес, внаслідок якого складні речовини перетворюються на більш прості. Процес ферментації проходить за участі біологічних каталізаторів білкової природи – ферментів. Застосування процесу ферментації у технології м'ясних страв має ряд переваг, а саме підвищення їх біологічної цінності, спрощення підготовки сировини до технологічних операцій. Під дією ферментів білки, що входять до складу м'язової тканини розщеплюються на амінокислоти, тобто складні сполуки перетворюються на більш прості, що і зумовлює біологічну цінність страв [5].

Існує десятки видів стейків, які розрізняються за смаком та ароматом. Особливою цінністю вважається м'ясо яловичини, які протягом життя тварини не піддавалось дії фізичних навантажень, таке м'ясо набуває мармуровості та володіє ніжним смаком. За методом ферментації розрізняють стейки вологої та сухої витримки.

Технологія ферментації м'яса вологим способом (*Wet Aged*) здійснюється у вакуумній упаковці протягом 10–14 днів у холодильній камері при температурі 0...+4 °С. Під час ферментації м'ясний сік залишається і піддається автолітичним змінам. Внаслідок застосування наведеної технології стейки мають соковиту та м'яку консистенцію [5].

Технологія ферментованої яловичини сухої витримки (*Dry Aged*) характеризується більш тривалою підготовкою. М'ясо сухої витримки готується у спеціальній камері, в якій особливу увагу приділяють температурному режиму, відносній вологості повітря, повітряному потоку та тривалості визрівання. Температура в камері сухого визрівання повинна становити від 0 до +2 °С. У разі підвищення температури у м'ясі почнуть розвиватися бактерії, які призведуть до появи гнильних мікроорганізмів. Потік повітря у камері повинен бути у межах від 0,5 до 2 м/с, щоб волога з м'яса випаровувалась повільніше і з однаковою швидкістю. Вологість повітря у камері повинна становити 70–85 %. При таких параметрах середовища у камері м'ясо витримується від 7 до 120 днів. При цьому змінюються органолептичні властивості м'яса: чим триваліший термін визрівання, тим інтенсивним буде смак і аромат яловичини [5].

Список використаних джерел

1. Олексієнко Я. І., Шахматов В. А., Верещагіна О. П. Харчування та його вплив на здоров'я людини : навчально-методичний посібник. Черкаси : ПП Чабаненко Ю. А., 2014. 42 с.
2. Основи харчування : підручник / М. І. Кручаниця, І. С. Миронюк, Н. В. Розумикова, В. В. Кручаниця, В. В. Брич, В. П. Кіш. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
3. Бергер А. Д. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі України. Інтелект ХХІ. 2017. № 1. С. 41–51.
4. Ємцев В. І. Особливості формування конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України. Науковий вісник Ужгородського унту. 2013. С. 100–105.
5. Oschipok, I. Study use of food additives in the manufacture of sausages with directed autolysis / I. Oschipok // Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies named after S.Z. Gzhytskyj. 2009. P. 274–279.