

Современные рассольные препараты. В поисках выхода

Производство цельномышечных деликатесов из мяса свинины и птицы является одним из объемообразующих направлений для многих мясоперерабатывающих предприятий. Нередко технологи мясоперерабатывающих предприятий сталкиваются с проблемой недостаточного уровня выхода готового продукта после термической обработки. Связано это чаще всего с недочетами технологии и недостаточной функциональностью ингредиентов, входящих в состав рассольного компаунда.

Собственно, к технологическому процессу производства цельномышечных деликатесов следует подходить как к комплексному взаимодействию между функциональными ингредиентами, технологическими приемами и функциональными параметрами оборудования, учитывая все технологические нюансы – в противном случае мы рискуем понести существенные производственные потери.

При выборе препарата – основы рассола для инъектирования – особое внимание следует уделять следующим функционально-технологическим параметрам: влагоудерживающая способность, которую должен реализовать фосфатный компонент, влагосвязывающая способность, которую обеспечивают гидроколлоиды, а также искажение естественного мясного вкуса, которое зачастую создает компаунд.

Как известно, мясное сырье претерпевает послеубойные изменения (так называемое посмертное окоченение, или rigor mortis). В результате собственное фосфатное соединение клетки животного (АТФ – аденозинтрифосфат) быстро разлагается. Как следствие, рН снижается, мышцы сжимаются (происходит окоченение) и вытесняется вода. Пищевые фосфаты, вносимые в состав рассольных препаратов, проявляют сравнимые характеристики с собственным фосфатом клетки. Они действуют на мышцы, как АТФ, и восстанавливают состояние, в котором внутриклеточная вода удерживается. За счет этого эффекта и реализуется активация естественной влагосвязывающей способности мяса. К сожалению, очень часто высокофункциональный фосфат с точки зрения ВУС оказывает заметное негативное влияние на вкус. Специалистами лаборатории «АРОМАДОН» был проведен скрупулезный анализ фосфатов, существующих на сегодняшний день, и отобраны наиболее эффективные и практически не влияющие на вкус готового продукта.

Кроме того, при подборе данного функционального ингредиента компаунда учитывалась способность к растворению в ледяной воде. Как итог, рассольные смеси «Мастермикс 14» и «Мастермикс 15» практически не искажают вкус готового продукта и легко растворяются в ледяной воде.





Естественной ВУС мяса недостаточно для получения необходимого выхода готового продукта в охлажденном виде. Естественно, в комплексном рассольном препарате должны присутствовать гидроколлоиды.

Подбор высокофункциональных гидроколлоидов также важен для рассольного препарата. Гидроколлоиды выполняют функцию ингредиентов, обеспечивающих ряд технологических эффектов. Во-первых, это обеспечение дополнительной влагосвязывающей способности, за счет которой отчасти достигается требуемый выход готового продукта. Во-вторых, гидроколлоиды в мясных продуктах ведут себя как стабилизирующий и загущающий агент, образуя гели, в процессе термической обработки обладающие свойствами псевдопластика. Ввиду того что гидроколлоидный компонент рассольного препарата несет на себе значительную функциональную нагрузку, технологической службой «АРОМАДОН» проводился обширный и длительный анализ и подбор наиболее оптимального гидроколлоидного компонента.

Кроме всех упомянутых параметров специалисты компании «АРОМАДОН» уделяли внимание способности гидроколлоида снижать термопотери. В результате рассольный препарат для куриной грудки варено-копченой «Мастермикс 14», как и «Мастермикс 15» для окорока варено-копченого, обеспечивает высокий выход готового продукта.

Как в технологии эмульгированных мясных продуктов, так и в процессе производства цельномышечных деликатесов важно понимать, что качество готового продукта зависит от ингредиентов и технологии их применения. В случае с рассольным препаратом функционально-технологический эффект от рассольного компаунда может быть нивелирован некорректной технологией его применения. Это означает, что в процессе производства должен быть задействован комплекс оборудования, способный

обеспечить необходимое давление при инъекции рассола в мышцу со строго заданной интенсивностью, далее необходимо обеспечить оптимальное механическое воздействие на мышцы. Этого можно достигнуть только при использовании массажеров с гибкой системой регулировок скорости, степени разжатия атмосферы внутри бункера и интервалов массирования и простоев.

Важны также и терморезимы при подготовке сырья и рассола для инъектирования. Это связано с тем, что белки мяса реализуют максимальную влагосвязывающую способность при температуре +4° С. И именно при этой температуре сырья и рассола следует проводить все технологические приемы на всем протяжении процесса производства цельномышечных деликатесов, вплоть до передачи в термическое отделение.

В процессе термической обработки, так же как и на предыдущих этапах, нет мелочей. Рассольные препараты «Мастермикс 14» и «Мастермикс 15» специально «настроены» на режимы термической обработки, в результате которой удается достичь минимальных термопотерь. Данные терморезимы выведены в результате продолжительных испытаний и вполне легко реализуемы в современных универсальных термокамерах.

К. с-х н. **Анатолий Постельга**,
технолог по новым продуктам ООО «Аромадон»



телефон 8 800 100 5999
www.aromadon.ru
info@aromadon.ru

9-13 | 2017
октября



22-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ОБОРУДОВАНИЕ,
МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Приглашаем Вас посетить наш стенд в рамках
ежегодной отраслевой выставки АГРОПРОДМАШ

стенд
3В10

АРОМАДОН - ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ С 2000 ГОДА

344011, г. Ростов-на-Дону, пер. Доломановский, 70 Д ☎ 8 800 100 59 99 ✉ info@aromadon.ru 🌐 www.aromadon.ru

