

INDICATORII FIZICO-CHIMICI A SEMIFABRICATELOR DIN CARNE TOCATĂ CU COMPONENTE VEGETALE

ALEXANDRA BORȘ

studentă an. 4, Facultatea Tehnologia Alimentelor, UTM

IRINA GRUMEZA

asist. univ., Facultatea Tehnologia Alimentelor, UTM

Modificările indicatorilor fizico-chimice a semifabricatelor din carne tocată depinde de prospețime, care variază de la un sortiment la altul în funcție de calitatea materiei prime introduse în tehnologie, gradul de maturare a cărnii și semifabricatelor, temperatura și umiditatea din spațiile de depozitare, durata de depozitare și calitatea igienică a produsului finit sub aspect microbiologic.

Scopul lucrării: determinarea indicatorilor fizico-chimici a semifabricatelor tocate „mici din carne de ovină și pasăre” cu înlocuirea materiei prime de origine animală cu șrot de nuci, șrot din semințe de bostan, șrot din semințe de susan și fibre alimentare de grâu.

Lucrarea a fost efectuată în cadrul laboratorului Tehnologia cărnii și produselor din carne al Departamentului Tehnologia Produselor Alimentare (FTA, UTM) și laboratorului de Biotehnologii Alimentare (IP IȘPHTA).

Metode și materiale. Pentru prepararea semifabricatelor din carne tocată de tip “mici” au fost utilizate materii prime autohtone de origine animală carne de ovină (cârlan) (S.R.L. MEAT IMPEX) și carne de pasăre (piept de pui) (S.C. AXEDUM S.R.L.).

Ca componente vegetale au fost utilizate: șrot de nuci (ARHYGEEA S.R.L. / AMBERA), șrot din semințe de bostan și șrot din semințe de susan (ROVAZENA S.R.L. / DOCTOR OIL), fibre alimentare de grâu Unicell®WF 200 (INGREDA S.R.L.).

În lucrare conform rețetelor de fabricație s-au preparat mostrele experimentale de mici din carne de ovină și carne de pasăre (70:30) cu adaos 7% șrot de nuci, șrot din semințe de bostan și șrot din semințe de susan și 2% fibre alimentare de grâu Unicell®WF 200, care au fost puse pentru păstrare la regimul: stare refrigerată la $t=0...+4^{\circ}\text{C}$, $W_{\text{aer}}=75...78\%$, $\tau=5$ zile.

În lucrare au fost determinați indicatorii fizico-chimice: fracția masică de umiditate, fracția masică de proteină, fracția masică de grăsime, fracția masică de cenușă, fracția masică de sare, după depozitare în stare refrigerată, utilizând metode standard.

Rezultatele cercetărilor au permis de a formula următoarele concluzii:

- conținutul de umiditate inițială în mostrele experimentale cu șrot și fibre alimentare este mai mică decât în proba martor. Pe parcursul păstrării în stare refrigerată fracția masică de umiditate scade pentru proba martor – 4,75%, proba cu șrot de nuci – 2,01%, proba cu șrot din semințe de bostan – 2,54% și proba cu șrot din semințe de susan – 3,22% raportat la valoarea inițială;

- fracția masică de proteină brută crește cu 12% pentru proba cu șrot de nuci, 13,2% pentru proba cu șrot din semințe de bostan și cu 30,5% pentru proba cu șrot din semințe de susan vis-a-vis de proba martor;

- adaosul de componente vegetale îmbogățesc mostrele experimentale cu grăsimi totale, în limitele 21,6-57,8%, în dependență de natura șrotului;

- fracția masică de cenușă totală nu se modifică pentru mostrele experimentale cu componente vegetale, doar pe parcursul păstrării pentru proba martor scade cu 0,3%;

- fracția masică de sare pentru uz alimentar nu se modifică și rămâne la nivelul cantității utilizate conform rețetei de fabricație – $1,0\div 1,2\%$.

Conducători științifici – *dr., conf. univ. Macari Artur*

dr., conf. univ. Gudima Angela

dr., cercet. științ. coord. Coev Ghenadie