

ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТРУКТУРУВАННЯ У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Мороз Д.Д., гр. ТМ-76м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **М.О. Янчева**,
асп. **А.Т. Інжиянц**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з перспективних напрямів у виробництві м'ясних продуктів є створення технологій реструктурованих продуктів. Переваги таких продуктів полягають у здатності відтворення структури крупнокускової сировини, за органолептичними властивостями близької до цільном'язового м'яса. Окремі шматки м'яса за допомогою різноманітних технологічних прийомів та компонентів з'єднуються в один монолітний шматок, який при нарізуванні на скибочки не буде змінювати форму.

На м'ясопереробних підприємствах після обвалювання м'ясної туші на кістках залишається більше 5% м'язової тканини. В результаті дообвалювання та жилювання формується м'ясна обрізь – тримінг, який використовується у виробництві посічених напівфабрикатів і варених ковбас. Процес реструктурування можливо здійснювати завдяки впливу надмірного тиску різної величини, використання солей, ферментних препаратів, зв'язуючих основ. Перспективним напрямком є розробка сумішей, для використання у рецептурі реструктурованих м'ясних напівфабрикатів, які впливають на адгезійно-когезійні властивості м'ясних фаршів.

Проведено аналітичний огляд та орано об'єкти дослідження. Зокрема, це хлорид натрію, який впливає на зміну властивостей білків та збільшення адгезії (рекомендована концентрація 0,5–2,5%). Фосфати підсилюють дію солі, їх застосування забезпечує руйнування актоміозинового комплексу, підвищення розчинності м'язових білків, стабілізацію мікробіологічних показників (рекомендована концентрація 0,1–0,5%). Білкові препарати набули широкого використання завдяки передбачуваному впливу на функціонально-технологічні характеристики м'ясних модельних систем, зокрема додаткове зшивання фаршу, за рахунок розгалуженої тривимірної структури білкових молекул.

Застосування розроблених сумішей харчових добавок у процесі реструктурування дозволяє створити новий продукт з регульованими органолептичними і структурно-механічними властивостями, підвищити рентабельність виробництва.