

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ НА ОСНОВІ КОЛАГЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ ПТАХОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

**Бреславська Т.В., гр. ТХ-18**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Коваленко В.О.**,  
асист. **Андрєєва С.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пошук нових джерел білку та поліпшення якості харчових продуктів є одним з важливих напрямків розвитку харчової промисловості на теперішній час. З цього приводу значна увага приділяється розробці та впровадженню нових м'ясних продуктів, в тому числі з введенням у рецептуру вторинної колагеноміської сировини, яка може бути суттєвим джерелом тваринного білку.

Метою дослідження є визначення параметрів теплової та ферментативної обробки сировини (курачих лапок) для отримання дієтичної добавки. В якості ферментного препарату використовували колагеназу, яка проявляє активність відносно колагенових волокон, викликаючи їх деструкцію.

В роботі використано стандартні методи досліджень. Визначення розчинного білку в гідролізаті проводили нінгідриновим методом.

Технологічний процес включав наступні етапи: підготовку сировини, її теплову обробку під тиском за температури 121° С, охолодження до температури (30±1)° С, ферментативний протеоліз сировини колагеназою при гідромодулі сировина:вода–1:2, концентрації ферментного препарату 0,1%, рН середовища 7,5 та тривалості 15×60 с, а також теплову обробку для інактивації ферментного препарату за температури (90±1)° С протягом 5×60 с .

Встановлено, що запропоновані параметри технологічного процесу дозволяють перевести близько 80% колагену, який міститься в курачих лапках, в розчинну форму. Отриманий гідролізат проявляє драглеутворюючу здатність, що свідчить про неглибоку деструкцію колагену під впливом колагенази. При цьому вміст вільних амінокислот в гідролізаті є незначним, про це свідчить низький рівень вмісту в ньому амінного азоту – 610 мкг в 1мл.

Отримані дані дозволяють розробити раціональні параметри технології дієтичної добавки на основі колагеноміської сировини, забезпечити більш повну переробку даного виду вторинної сировини та залучити її в технологічні процеси виробництва харчових продуктів.