

Секція 3. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

ХАРАКТЕРИСТИКА СТРУКТУРОУТВОРЮЮЧИХ КОМПОНЕНТІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ ФОРМОВАНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Бабенко А.А., гр. ТМ-77

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Янчева М.О.**
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 компонентів з'єднуються в один монолітний шматок, який при нарізуванні на скибочки не буде змінювати форму.

При виготовленні м'ясних формованих виробів з декількох шматків застосовують різні технологічні прийоми, спрямовані на отримання монолітного продукту (механічна обробка, обробка поверхні шматків речовинами, що пов'язують, та їх поєднання).

В якості зв'язуючих речовин зазвичай використовують яйця, желатин, кров і препарати з неї, соєвий білок, полісахариди, альгінові кислоти та їх солі, казеїн і його солі, каппа-карагенан, харчові фосфати, тваринні білки, ферментні препарати.

Також в якості технологічних добавок для шприцовочного розсолу застосовують молочний білок, карагенан, харчові фосфати, фермент «Трипсін», посолочні речовини (хлорид натрію, нітрит натрію, еріторбат натрію). Використовуються також поєднання харчових добавок у розсілній шинці від 10% (фосфати, кухонна сіль) до 100% (фосфати, кухонна сіль, карагенан, білок, нативний і / або модифікований крохмаль для шприцювання) до маси сировини.

Застосування реструктурування дозволяє створити продукт з регульованими органолептичними і структурно-механічними властивостями. Необхідно відмітити, що введення речовин, направлене на досягнення необхідних якісних характеристик, може дати можливість позиціонувати м'ясний продукт як функціональний, що відрізняється специфічними властивостями, призначений для збереження чи відновлення здоров'я, і при цьому володіє монолітною структурою виробу, виготовленого із цільного шматка м'яса.