

## **ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ПРОТЕОЛІЗУ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ КОЛАГЕНАЗОЮ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**Салтикова Д.А., гр.ТМ-77**

Наукові керівники – канд. техн. наук, доц. **Янчева М.О.**,  
асп. **Коваленко С.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Статистичні дані останніх років свідчать про зростання попиту населення на продукти швидкого приготування, зокрема заморожені м'ясні напівфабрикати. Для глибокої і повної переробки м'ясної сировини в технологіях цього виду продукції перспективним напрямом є використання методів ферментативного протеолізу.

Метою даної роботи стало дослідження впливу ферментативного протеолізу яловичого фаршу протеолітичним ферментним препаратом колагеназою на органолептичні, технологічні, мікробіологічні показники заморожених посічених напівфабрикатів та їх біологічну цінність. В роботі використано стандартні методи досліджень: В якості базової рецептури в дослідженнях нами обрано рецептуру замороженого напівфабрикату біфштекса яловичого. Ферментативний протеоліз яловичого фаршу проводили при внесенні 0,05, 0,10 та 0,15% колагенази відносно маси м'ясної сировини. Контрольний зразок виготовляли з неферментованого яловичого фаршу. Всі зразки зберігали у вакуумній упаковці за температури  $(-18 \pm 1)^\circ \text{C}$  протягом 30 діб, розморожували за температури  $(18 \pm 1)^\circ \text{C}$ . Досліджували вологов'язуючу здатність (ВЗЗ) та органолептичні характеристики напівфабрикатів. Теплову обробку напівфабрикатів проводили методом смаження. В готових виробках досліджували вихід готового продукту, вміст вологи, органолептичні, мікробіологічні показники та біологічну цінність за показником перетравлення білків *in vitro*.

Встановлено, що ферментативний протеоліз яловичого фаршу колагеназою при концентрації ферментного препарату 0,1% від маси м'ясної сировини сприяє підвищенню ВЗЗ заморожених посічених напівфабрикатів після розморожування, позитивно впливає на органолептичні показники та перетравлення білків готових виробів ферментами шлунково-кишкового тракту *in vitro*. Мікробіологічні показники як заморожених посічених напівфабрикатів, так і готової продукції відповідали вимогам нормативної документації.