

ВИКОРИСТАННЯ СТАРТОВИХ БАКТЕРІАЛЬНИХ КУЛЬТУР У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Симоненко О.О., гр. ТМ-77

Науковий керівник – ст. викл. Дроменко О.Б.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Використання стартових бактеріальних культур у виробництві м'ясопродуктів практикується при виробленні широкого асортименту сировопчених виробів.

Метою даної роботи було проведення систематизації та аналізу даних щодо використання стартових культур при виробництві м'ясопродуктів.

До складу стартових культур можуть входити: лактобацили, що відповідають за зниження рН, кольороутворення, утворення ароматичних компонентів; стафілококи і мікрококи, плісневі культури - блокують перекисне окислення, створюють ароматичні речовини; дріжджі і стрептоміцети - формують колір і аромат готового продукту.

У сучасному виробництві сировопчених виробів стартові бактеріальні культури використовують як швидкого так і традиційного (повільного) дозрівання.

При використанні бактеріальних культур швидкого дозрівання за початкової температури 20...24° С відбувається різке зниження рН до величин, рівних ізоелектричній точці м'язових білків.

При використанні бактеріальних культур повільного дозрівання початкова температура 6...8° С, а температура в 18...22° С поступово набирається протягом 2...3 перших діб дозрівання. Кінцеве рН в виробках складає 5,0...5,2.

Очевидною перевагою, що робить стартові бактеріальні культури швидкого дозрівання більш розповсюдженими і затребуваними є короткі терміни виготовлення сировопчених виробів, протягом 18...21 діб. На виробництво із стартовими культурами повільного дозрівання витрачається на 5...7 діб більше.

Резюмуючи отримані дані запропоновано дві групи мікроорганізмів, вживаних при виробництві сировопчених виробів, як за традиційною технологією, так і способом прискореної ферментації. Це бактерії групи Staphylococcus (факультативний анаероб), що відповідають за кольоро- і ароматоутворення, а також за стабільність кольору під час зберігання, і молочно-кислі бактерії Lactobacillus pediosoccus, що забезпечують швидке зниження рН і інгібування зростання небажаної і патогенної флори.