

АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ КАЛЬЦІЄБІЛКОВИХ КОМПЛЕКСІВ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ ВИРОБІВ

Полупан В.В., асп.

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Головко М.П.**,
канд. техн. наук, доц. **Серік М.Л.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В Україні склалася ситуація, при якій споживання традиційних натуральних продуктів харчування скорочується. Це пов'язано з використанням у технологіях харчових продуктів неякісної імпортованої сировини та великої кількості різноманітних домішок з високою вологостримуючою здатністю. Тому не забезпечуються фізіологічні норми споживання населенням необхідних харчових інгредієнтів. Важлива роль для нормального функціонування організму належить регулярному споживанню мінеральних речовин у легкозасвоюваному стані, зокрема кальцію. Одним з перспективних напрямів збагачення харчової продукції на макроелементи є використання продуктів переробки харчової кістки. Але використання напівфабрикату кісткового харчового у технологіях харчових продуктів обмежено через наявність вираженого м'ясного запаху. Тому актуальним є пошук та розробка додаткових сировинних джерел легкозасвоюваних сполук кальцію у біоорганічному стані. Одним зі шляхів вирішення цієї проблеми є розробка добавок оздоровчого призначення на основі білково-мінерального комплексу та широкого асортименту продуктів харчування з їх використанням.

Нами запропоновано використання колагену свинячої шкіри в якості органічної основи для зв'язування кальцію. Колаген свинячої шкірки є доступною вторинною сировиною в м'ясній промисловості та має значний харчовий потенціал. Визначення раціональних умов та параметрів підготовки колагенвмісної сировини до сорбції іонів кальцію є ключовим етапом одержання добавки. В результаті складної конформації колагену свинячої шкірки сорбція кальцію білками ускладнена, що вимагає проведення часткового гідролізу з метою збільшення активної поверхні білкових молекул та розпушування структури для прийняття дифузії іонів всередину субстрату. Подальші дослідження спрямовані на наукове обґрунтування умов гідролізу колагенвмісної сировини для одержання стійкого білково-мінерального комплексу та розробку м'ясних продуктів з використанням кальцій-білкових комплексів.