

М.О. Янчева, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
Н.Г. Гринченко, д-р техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
А.Т. Інжиянц, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ІНГРЕДІЄНТІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ КОПЧЕНОСТЕЙ

На сучасному етапі ефективність функціонування підприємств харчової та переробної промисловості нерозривно пов'язана з удосконаленням існуючих та впровадженням нових економічно вигідних та конкурентоспроможних технологій.

Розвиток технологій, продовольчого ринку, харчової та переробної промисловості України значною мірою визначається тенденціями й закономірностями розвитку індустрії харчових інгредієнтів та добавок. За деякими даними, зростання світового ринку харчових інгредієнтів складає в середньому від 5% до 12% в рік. Безумовною перевагою їх використання є постійність їх технологічних властивостей, у тому числі при зберіганні, використання у невеликих кількостях, можливість введення на тій або іншій стадії технологічного процесу, прогнозованість технологічного впливу, корегування властивостей харчової системи тощо.

Продукти із різних видів м'яса (копченості) представлені широким асортиментом продукції та користуються стабільним попитом на продовольчому ринку України. Разом з тим, існують проблеми скорочення поголів'я сільськогосподарських тварин, територіальної розосередженості сільськогосподарських підприємств, росту вартості сировинної бази, тиску з боку імпортерів, нетривалого терміну реалізації певних видів готової продукції, низької купівельної спроможності населення, нестабільності показників якості м'ясної сировини.

Тому відбулися істотні зміни в складі і кількості використовуваних рецептурних інгредієнтів в бік збільшення додатково внесених харчових добавок стабілізуючої дії. При тому, що номенклатура інгредієнтів істотно не збільшується, спостерігається зростання кількості комбінованих добавок і сумішей, а також розширення їх застосування у виробництві м'ясної продукції для вузькоспеціалізованих цілей.

Настала не «ера інгредієнтів», а час інноваційних технологій. Сьогодні помітний новий тренд – скорочення масової частки інгредієнтів в рецептурах м'ясних продуктів за рахунок збільшення їх функціональності. Застосування високо технологічних комплексів

гарантує стабільність якості продукції, що випускається, зниження кількості операцій і виключення ризиків.

Зокрема, в останні роки у виробництві копченостей є стійка тенденція до широкого використання багатокомпонентних розсолів, в рецептурі яких, крім посолочних речовин (хлориду натрію, нітриту, цукру), входять численні харчові інгредієнти (фосфати, харчові кислоти, гідроколоїди, тваринні та рослинні білки тощо).

На жаль, частка харчових інгредієнтів українського виробництва на ринку незначна, а сильні позиції мають зарубіжні виробники-гіганти, які працюють через мережу дистриб'юторів або відкривають власні виробництва в країні. Існуючі технології виробництва копченостей імпортозалежні та не в повній мірі дозволяють вирішити всі існуючі проблеми, відсутні комплексні дослідження щодо створення науково обґрунтованих ресурсозберігаючих технологій їх виробництва. Розвиток українського ринку харчових інгредієнтів та багатокомпонентних сумішей є необхідним для підтримки вектора імпортозаміщення.

У зв'язку з цим виникає потреба у створенні нових науково обґрунтованих технологічних рішень, заснованих на новітніх вимогах галузі, цілеспрямованому використанні харчових інгредієнтів та розробці рецептур вітчизняних багатокомпонентних соляних сумішей для виробництва копченостей. Формування подібних комплексів вимагає глибоких наукових знань і відповідних технологічних процесів.

Правильний вибір харчових інгредієнтів в складі багатокомпонентних розсолів для виготовлення продуктів з м'яса залежить від ряду факторів, серед яких найбільш важливі – це якість м'ясної сировини і технологічна сумісність стабілізаторів з іншими рецептурними, в тому числі посолочними інгредієнтами. У зв'язку з цим велике значення набуває вивчення питань, пов'язаних з особливостями застосування рецептурних компонентів розсолів і характером взаємодії високомолекулярних харчових стабілізаторів з посолочними інгредієнтами.

Суміші повинні мати гарну розчинність, не залежить від жорсткості води, утворювати прозорий в'язкий розсіл, бути прості в застосуванні, не забивати голок ін'єктора. Висока розчинність сумішей і хороший ступінь диспергованості забезпечує рівномірність розподілу компонентів розсолу в м'ясній сировині, регулює якість та зменшує втрати м'ясної сировини. Використання таких сумішей дозволить збільшити обсяги виробництва м'ясних продуктів з новими споживними властивостями прогнозованої якості та безпечності.