

ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВИХ ПРЕПАРАТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Бондарчук О.С., гр. Маг-1-1

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Л.Ю. Авдєєва**
Національний університет біоресурсів і природокористування України

Розробка та вдосконалення нових видів м'ясопродуктів з високою харчовою цінністю і споживчими характеристиками може вирішуватися комплексно, за рахунок використання білків тваринного походження. М'ясна і молочна промисловість має значні ресурси вторинної сировини багаті білком, біологічно активними речовинами та іншими цінними компонентами.

В даний час відзначається збільшення використання у виробництві м'ясопродуктів препаратів, які містять тваринні білки, виділені з колагеновмісної сировини (свинячих і яловичих шкір, сухожилів), препаратів крові (плазми крові, кров'яного гемоглобіну) та продуктів переробки молочної промисловості (сироватки до отримання сироваткового концентрату, пахти).

Плазма крові містить 8% білків, серед них альбумін і глобулін – ефективні емульгатори. Через високі функціональні властивості плазма крові дуже важлива складова для фаршевих м'ясних продуктів. Кров використовують для медичних цілей: з неї виробляють гематоген та гамма-глобулін. Останнім часом, завдяки великому вмісту мінеральних речовин, в першу чергу заліза, кров почали використовувати для виробництва продуктів дитячого харчування.

При виробництві напівфабрикатів, варених ковбас і сосисок широко використовуються білки молока. За амінокислотним складом ці продукти наближаються до яєчного і м'ясного білка, вони мають також високий вміст мінеральних речовин. Дуже широко використовуються сухе знежирене молоко, концентрована сироватка, сир та харчовий казеїн, казеїнати і т. ін. Продукти з добавками молочної білка мають високу харчову цінність і завдяки високим функціональним властивостям вони покращують консистенцію виробів

Високі функціонально-технологічні властивості таких препаратів, насамперед їх вологозв'язуючі і гелеутворюючі показники і дозволяють істотно поліпшити реологічні властивості харчових продуктів – консистенцію, а також органолептичні показники і збагатити м'ясні продукти харчовими волокнами та додатковим відсотком білку.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ М'ЯСОПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕНЗИМІВ

Бударіна А.І., Альбоща А.В., гр. ТМ-79

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **М.О. Янчева**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Зміни в структурі споживчого попиту, обумовленні соціально-економічними чинниками, призводять до прагнення скоротити час приготування їжі в домашніх умовах і в підприємствах ресторанного господарства. Виробництво м'ясних продуктів вимагає значних витрат праці та часу, тому останнім часом стало швидко розвиватися промислове виробництво напівфабрикатів. М'ясопереробні підприємства, активно розвиваючи цей напрямок, шукають шляхи більш раціонального їх виготовлення з максимально можливим зниженням втрат сировини при збереженні високих якісних показників. Раціональне виробництво даної групи м'ясних виробів можливо за допомогою використання спеціального устаткування, інноваційних технологій та харчових добавок.

Одним з перспективних напрямків виробництва м'ясопродуктів є створення технологій реструктурованих продуктів з яловичини, свинини та інших видів м'яса, яка полягає у з'єднанні окремих шматків м'яса в один монолітний шматок, який при нарізанні на порції буде зберігати однорідну форму та розмір. В якості структуроутворюючих (зв'язуючих) компонентів 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.

Одним з перспективних напрямків у технологіях реструктурованих м'ясних виробів є використання ферментів на основі ензиму трансглютамінази, який може використовуватися як самостійно, так і у складі розсолів. Трансглютаміназа прискорює реакцію перенесення функціональних груп і молекулярних залишків, що сприяє утворенню поперечних зв'язків між молекулами білка. Використання процесів реструктуризації у поєднанні з препаратами трансглютамінази дозволяє регулювати органолептичні та структурно-механічні властивості виробів, залучити у виробництво сировину, що обмежено використовується у традиційних технологіях, модифікувати технологічні властивості сировини, варіювати хімічний склад готового продукту та підвищити його вихід.