

## **СКРИНІНГ МОЛОЧНОКИСЛИХ КУЛЬТУР ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАС**

**Грекова Л.В., гр. ТМ-57**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.М. Поварова**  
Одеська національна академія харчових технологій

Концепція державної політики в області здорового харчування передбачає в якості основних пріоритетів значне розширення вітчизняного виробництва харчових продуктів та забезпечення їх безпеки. У зв'язку з цим першочергового значення набуває проблема максимального збереження вже готових харчових продуктів на всіх етапах виробництва. У зв'язку з цим розробка нових підходів до пролонгації термінів зберігання м'ясних продуктів є актуальною. «Бар'єрні технології» мають першочергове значення для збереження якості харчових продуктів, оскільки «бар'єри» в стійкому продукті контролюють якість, що в свою чергу пов'язане з розвитком мікроорганізмів. Метою науково-дослідної роботи є наукове обґрунтування і розробка способів подовження термінів зберігання варено-копчених ковбас з застосуванням бар'єрних технологій. Для збільшення термінів зберігання в/к ковбас нами був використаний біотехнологічний підхід для вирішення даної проблеми. Це пов'язано з тим, що в технології цього виду ковбас передбачена тривала осадка – 12...24 години, що дає можливість розвитку мікрофлори. Ми провели порівняльну оцінку таких культур як: *Lactobacillus pentosus*, *Lactobacillus sake* і *Lactobacillus xylosus*, *Lactobacillus Plantarum*, *Lactobacillus fermentum*, *Lactobacillus curvatus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Staphylococcus carnosus*. Порівняльний аналіз проводили за наступними факторами: температура росту (оптимальна, мінімальна, максимальна), оптимальна концентрація солі, загальна характеристика молочнокислої культури. Згідно з висновками, зробленими на підставі літературних даних нами було прийнято рішення в якості «бар'єра» використовувати бактеріальну закваску на основі *Lactobacillus pentosus*. Ці культури були обрані оскільки *Lactobacillus pentosus* здатний продукувати термостабільні бактеріоцини – антибактеріальні речовини, що виробляються молочнокислими мікроорганізмами і пригнічують життєдіяльність бактерій інших штамів того ж виду або споріднених видів, температура оптимуму для розвитку знаходиться в межах від +4 до +40° С, вони толерантні до високих концентрацій солі. Наступним етапом роботи планується визначення оптимальної масової частки препарату для проведення біомодифікації фаршу варено-копчених ковбас.

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**Губан О.Ю., гр. ТМ-77м**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Л.А. Скуріхіна**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В умовах екологічного забруднення навколишнього середовища, зокрема дією радіації і підвищення концентрації населення в крупних промислових центрах, виробництво якісних нешкідливих продуктів харчування слід розглядати як біосистему в ланцюзі «природа – біосировинний продукт – людина», що забезпечує процес життєдіяльності людини і біологічної еволюції суспільства.

Рішення цих задач пов'язано з розробкою нових і удосконаленням існуючих технологій виробництва продуктів харчування. Важлива роль належить впровадженню сучасних технологій, які дозволяють одержати продукцію з високими органолептичними характеристиками і поліпшеними показниками харчової і біологічної цінності. Тому розширення асортименту посічених напівфабрикатів є актуальним, і відбувається за рахунок розробки нових рецептур.

З аналізу рецептур посічених напівфабрикатів було виявлено, що основною сировиною для їх виробництва є: м'ясо – яловичина, свинина, м'ясо курятини; різні рослинні компоненти – капуста білокачанна, картопля, цибуля свіжа. Овочі є джерелом харчових волокон, вітамінів, пігментів тощо. Введення їх в фаршеву систему поліпшують властивості готових виробів та формують асортимент продукції лікувально-профілактичної дії.

За аналог створення проекту нової рецептури обрано рецептуру м'ясо-рослинних котлет з білокачанною капустою, вміст якої було замінено на відварену квасолю, яка поліпшує структурно-механічні властивості сирової фаршу, добре утримує м'ясний сік, що виділяється при термообробці котлет, значно покращуючи смакові якості готового виробу та підвищуючи вихід виробу після проведеної теплової обробки. Квасоля – поліволокниста сировина, сприяє покращенню процесу травлення є джерелом білкових речовин рослинного походження, вітамінів, мікроелементів, необхідних організму. Таким чином, розроблений проект рецептури м'ясо-рослинних котлет дає можливість розширити асортимент заморожених м'ясних посічених напівфабрикатів лікувально-профілактичної дії з поліпшеними органолептичними та фізико-хімічними показниками.