

ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС

Колупасва Ю., гр. Е-21

Науковий керівник – ст. викл. **Т.О. Стужная**
Курський інститут кооперації (філія БУКЕП)

Сирокопчені ковбаси з тривалим терміном зберігання займають значну частку в раціоні харчування населення. Вибір м'ясних продуктів з пробіотичними властивостями обмежений на увазі недостатніх відомостей про антагонізм дії пробіотичних культур в м'ясному сировині.

Перспективним напрямком є реалізація біотехнологічних методів у м'ясній промисловості, пов'язана із створенням нових технологічних рішень, заснованих на ефективному використанні як власних ферментних систем біологічних об'єктів, так і цілеспрямовано внесених мікроорганізмів, які продукують ферменти, білки, білки і вітаміни.

Сирокопчені ковбаси з пониженим вмістом жиру виробляються вже багато років. Проста заміна жиру на вільні від нього компоненти не приводить до бажаного результату. На цьому тлі використання функціональних баластних речовин дає нові можливості. Як приклад наведемо застосування розчинної баластової речовини інуліну. У м'ясній промисловості використовується інулін з оптимальними технологічними властивостями. Він нейтральний за смаком і тому не призводить до викривлення аромату, що дозволяє використовувати його для часткової заміни жиру. При перемішуванні у воді відбувається утворення частинок гелю з кремоподібної жироподібної структурою. При використанні цього специфічного властивості інуліну можна домогтися виробництва ковбасних виробів, що мають знижений вміст жиру, без погіршення смаку та структури продукту. Використання інуліну при виробництві ковбасних виробів сприяє насиченню організму баластними речовинами, що сприятливо позначається на самопочутті. Продукти, що містять інулін мають добре знайомий споживачеві смак, легко засвоюються і містять цінні баластні речовини, необхідні для роботи кишечника.

ОБҐРУНТУВАННЯ СПОСОБІВ ПІДГОТОВКИ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СУШЕНОГО М'ЯСА

Коротка Т.В., гр. ТМ-79

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.А. Большакова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Постійний дефіцит вільного часу є наслідком стрімкого темпу життя, особливо у мешканців великих міст, приводить до зміння потреб споживачів. Приоритетним напрямком розвитку сучасного ринку м'ясопродуктів на сьогоднішній день є виробництво напівфабрикатів і страв готових до вживання.

Український асортимент цієї групи продукції в умовах підвищеної конкуренції істотно збільшився. На ринку України з'явився новий продукт, який має назву «Строганина». Сушена строганина – це висушені, тонкі, нарізані шматочки м'яса, приправлені спеціями. Строганину виготовляють з м'яса свинини, яловичини, курятини, конини, індички, страуса, оленя і баранини.

Сушіння м'яса – це перспективний метод консервування м'яса, який дозволяє, в значній мірі, зберегти його вихідні властивості. Під час сушіння м'ясо зберігає не лише смак, а й високу харчову і біологічну цінність, поживні речовини, вітаміни і амінокислоти.

На кафедрі технології м'яса ХДУХТ було проведено комплекс досліджень по вивченню параметрів сушіння на якісні показники готової продукції. Експериментально підібрали композиції спецій для створення асортименту готової продукції. Сушіння проводили перегрітою парою за різних температур. Дослідили вплив товщини шматків (в діапазоні 1...5 мм), способів їх нарізки (вздовж та поперек волокон), температури обробки (120...150⁰ С) на якість продукту. Встановлено, що направлення нарізки не впливає на тривалість сушіння і колір сушеного м'яса, але при нарізанні в направленні волокон знижується жорсткість продукту. Більш товсті шматки м'яса (3...5 мм) потребують більше часу для сушіння, також погіршуються структурні і кольорові характеристики готового продукту. Проведені експерименти стали основою для розробки проекту технологічної документації.

Новий вид продукції підходить для людей з активним способом життя, спортсменів та туристів, адже має високу поживну цінність з низьким вмістом жирів та вуглеводів.