

ДО ПИТАННЯ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ГОТОВИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Микитчук І., гр. Маг-ТІМ-1-1

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

Положення сучасної теорії збалансованого харчування стверджують, що забезпечення нормальної життєдіяльності людини можливо тільки при умові постачання організму адекватної кількості енергії, білка і дотриманні суворо визначених співвідношень між незамінними амінокислотами, вітамінами, мінеральними речовинами.

На жаль, на сьогодні досягнення науково-технічного прогресу не тільки не поліпшили якість харчового раціону основної маси населення, але і значно погіршили. Зараз у більшості населення виявлені порушення харчування через недостатність споживання найважливіших харчових речовин або не оптимальним їх співвідношенням. Недостатнє надходження в організм людини біологічно активних речовин, різке погіршення екологічного становища і надмірне вживання продуктів високої енергетичної цінності, призводить до порушення обміну речовин і появи ряду захворювань: ожиріння, алергії та серцево-судинних захворювань.

Традиційне харчування не забезпечує у повній мірі високого профілактичного ефекту, тому для підвищення резистентності організму до прогресуючих захворювань і зниження ризику їх появи необхідно створювати продукти харчування з низькою калорійністю, збагачені комплексом біологічно активних речовин фізіологічної дії – лектином, клітковиною, вітамінами, мікро – і макроелементами.

У загальному об'ємі м'ясних консервованих продуктів, які користуються постійним попитом у населення, паштети займають близько 40% і виробляються на основі різних видів м'ясної сировини з додаванням сировини рослинного походження, в тому числі моркви, квасолі, капусти, картоплі.

Використання овочевої сировини при виробництві м'ясних продуктів дозволяє не тільки регулювати харчову і біологічну цінність, смакові властивості і стабільність структури в процесі зберігання, але й підвищувати фізіологічні функції організму в цілому.

Визначення оптимальної кількості рослинної сировини для отримання паштетів, які відповідають вимогам національних стандартів і мають високу біологічну цінність необхідно проведення комплексних досліджень.

ШЛЯХИ ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Мілько Р.О., гр. ТМ -70

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Н.В. Камсуліна
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В останні роки спостерігається чітка тенденція пошуку, розробки та використання нових методів обробки харчової сировини. В умовах постійного подорожчання природної сировини вчені всього світу шукають шляхи більш раціонального її використання. Емпіричним шляхом визначили, що існують природні субстрати, які при внесенні їх у субстрат викликали бажані зміни. Цими субстратами є ферментні препарати.

Досвід практичного використання ферментів для обробки м'ясної сировини свідчить про те, що цей метод дозволяє забезпечити раціональне використання м'ясних ресурсів, інтенсифікувати виробництво продуктів, підвищити їх якість і збільшити вихід готової продукції.

Ферментні препарати, які застосовуються для покращення якості м'яса, повинні мати такі властивості:

- викликати зміни сполучної тканини (розщеплювати мукопротеїдний комплекс, сприяючи зменшенню стійкості сполучної тканини до нагрівання, стимулювати гідроліз колагену та еластину);
- слабо діяти на м'язову тканину;
- мати більш високий температурний оптимум дії, зберігаючи здатність змінювати тканину при тепловій обробці;
- діяти у слабкокислому чи нейтральному середовищі з максимальною активністю;
- бути безпечними для людини.

Близько 10 років тому на світовому ринку з'явилися ферменти – трансклятамінази, здатні зв'язувати білкові молекули та не гідролізувати їх. Трансклятаміназа сполучує амінокислоти ковалентними зв'язками та формує білок на молекулярному рівні.

Наостанок слід відзначити, що цілеспрямоване використання ферментів для обробки сполучної тканини є перспективним напрямком, який дозволяє отримувати безвідходні та екологічно безпечні технології, а також надає широкі можливості для вдосконалення технологічних процесів, скорочення тривалості виробництва та підвищення якості продукції.