

## ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК АГП У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ

Лозіна А.І., Терещенко Н.М., гр. ТМ-76

Науковий керівник – ст. викл. Мурликіна Н.В.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Для утворення стабільних емульсій у харчових технологіях часто використовують емульгатори. У виробництві м'ясних продуктів групи варених ковбас важливу роль відіграє вологозв'язуюча здатність функціональних компонентів. Емульгатори підтримують природну волого- і жирозв'язуючу здатність м'ясного білка, знижують ризик утворення бульйонно-жирових набряків, зберігають соковитість м'яса, сприяють зниженню втрат при термічній обробці.

Метою дослідження було вивчення органолептичних показників і виходу готової продукції з емульгаторами ацилгліцеринної природи (АГП) та визначення доцільності їх використання у технології м'ясних хлібів. В якості об'єктів дослідження взято контрольний (№1) і дослідні зразки м'ясного хлібу: з емульгатором Е471 (№2), новою харчовою добавкою АГП на основі соняшникової олії (№3). Обидві добавки мають природне походження і можуть використовуватися без обмежень. Емульгатор Е471 містить переважно залишки насичених жирних кислот. Харчова добавка АГП виготовлена за новою технологією у м'яких умовах і містить есенціальну поліненасичену лінолеву кислоту (59,7%), характеризується високою поверхневою активністю, поліпшеними функціонально-технологічними властивостями (емульгуючою, вологоутримуючою здатністю, структурно-механічними властивостями, адгезією та ін.) м'ясних емульсійних систем, виготовлених з її використанням.

В результаті дослідження готових м'ясних хлібів було отримано більш високі органолептичні показники і вихід на рівні 102% дослідних зразків №2 (Е471) і №3 (добавка АГП) порівняно з контролем (таблиця).

Таблиця – Органолептична оцінка м'ясних хлібів

№ зразка	Оцінка за п'ятибальною шкалою					
	Зовнішній вигляд	Консистенція	Вид фаршу на розрізі	Запах і смак	Форма	Загальна оцінка
1	4,0	3,9	4,0	4,1	4,0	4,0
2	4,6	4,6	4,8	4,7	4,7	5,0
3	4,8	4,7	4,8	4,8	4,7	5,0

Отже з метою поліпшення органолептичних показників, виходу і якості готової продукції харчові добавки АГП доцільно використовувати у технології м'ясних хлібів. За результатами проведених досліджень було розроблено проект технологічної схеми і нормативно-технічної документації на м'ясний хліб з харчовою добавкою АГП.