

## ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ФАРШІВ

**Нефедов Ю.О., магістрант**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Стіборовський С.Е.**  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. М. Туган-Барановського

Одним із провідним напрямів наукових досліджень у галузі харчових технологій є розробка продуктів функціонального призначення. Виробники постійно знаходяться у пошуку нової нетрадиційної сировини з високим вмістом біологічно активних речовин. Розробка функціональних продуктів сприяє покращенню ситуації на споживчому ринку Урани. Зараз найбільш провідна роль для вирішення цієї проблеми належить м'ясопереробній промисловості.

Технологи виробництва активно працюють над створенням м'ясних функціональних продуктів з використанням гуміарабіка.

Гуміарабик – комплекс розчинних харчових волокон, який отримують із смоли акації. Випускається у вигляді дрібнодисперсного порошку кремового кольору з нейтральним смаком та запахом, який добре розчиняється у воді.

Функціональний інгредієнт гуміарабик знижує вміст глюкози та холестерину в крові, регулює роботу шлунково-кишкового тракту – підвищує кислотність у товстій кишці, стимулює мікрофлору кишечника. Як зв'язувальний інгредієнт, гуміарабик використовують у концентраціях від 0,06% до 30–50%. У м'ясному фарші він поліпшує реологічні властивості до термообробки.

М'ясну фаршеву систему з гуміарабіком можна віднести до структури з коагуляційною взаємодією, що з'являється між частками твердої фази та включеннями рідинного дисперсного середовища, що утворилося внаслідок гідратації. У результаті броунівського руху часток, що пов'язані Ван-дер-Ваальсовими молекулярними силами, виникає єдина суцільна структура фаршу.

Отже, з метою формування концепції розробки м'ясних продуктів функціонального призначення, яка базується на взаємодії рослинних харчових волокон з білками тваринного походження, є створення продуктів цільового призначення для поліпшення структури харчування.