

ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЛЕКСНИХ ДОБАВОК ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА РЕСТРУКТУРОВАНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Бабенко О.Л., гр. ТМ-79

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Янчева М.О.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з перспективних напрямів у виробництві м'ясних виробів є створення технологій реструктурованих продуктів. Переваги таких продуктів полягають у здатності відтворення структури цільном'язового виробу з окремих шматків м'яса.

При виготовленні м'ясних формованих виробів застосовують різні технологічні прийоми, спрямовані на отримання монолітного продукту (механічна обробка, обробка поверхні шматків речовинами, що пов'язують, та їх поєднання). В сучасних умовах для багатьох підприємств, працюючих на сировині з низькими функціонально-технологічними властивостями, з підвищеним вмістом вологи та жиру, признаками PSE і DFD, проблема монолітності цієї групи продукції набуває особливої гостроти.

Проведений аналітичний огляд літератури показав, що в якості зв'язуючих компонентів використовують широкий спектр різноманітних речовин, які входять до основи шприцювальних розсолів: соєві, молочні та тваринні білки, желатин, харчові фосфати, кров і препарати з неї, ферментні препарати, антиокислювачі, суспензії бактеріальних культур, посолочні інгредієнти (хлорид натрію, нітрит натрію, еріторбат натрію), загусники тощо. Також у комплексі з цими добавками використовують ароматизатори, екстракти прянощів, підсилювачі смаку та аромату.

Використання комплексних добавок дає можливість сформувати необхідну монолітність, впливати на адгезійні властивості білків м'язової тканини, збільшити соковитість, інтенсивність забарвлення. Рекомендовано введення цих технологічних добавок для шприцювання у кількості 10...55% до маси м'ясної сировини.

Застосування реструктурування дозволяє створити принципово новий продукт з регульованими органолептичними і структурно-механічними властивостями. Незважаючи на достатню кількість інгредієнтів, що пропонуються для використання у реструктурованих м'ясопродуктах, існує низка технологічних можливостей та прийомів (ферментація, використання вакууму, низьких температур, ультразвуку) щодо створення абсолютно нових рецептур та технологічних схем.