

ЗАСТОСУВАННЯ ПРЕПАРАТІВ ЦЕЛЮЛОЗИ В М'ЯСНИХ СИСТЕМАХ

Городажев Д.А., гр. ТМ-79

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

В сучасних умовах дефіциту м'ясної сировини і постійного його подорожчання актуальна тема вдосконалення технології м'ясних виробів з метою економії сировини і збільшення виходу виробів.

Сьогодні найбільш актуальною є проблема широкого розповсюдження рафінування багатьох життєво важливих для організму людини харчових продуктів, що поступово призвело до дефіциту в харчуванні грубоволокнистих баластних речовин, основу яких складають харчові волокна. Найбільш доступним і широко поширеним видом харчових волокон є целюлоза.

У переробці м'яса, птиці та риби використовуються два типи харчових волокон. У емульгованих продуктах використовують волокна довжиною 200...250 мкм, а у виробництві цільном'язових - більш короткі волокна, довжиною близько 40 мкм. Товщина обох типів волокон однакова (близько 25 мкм), обидва типи нерозчинні у воді. У виробництві емульгованих продуктів рекомендоване дозування становить 1...3% від маси готового продукту, у виробництві цільном'язових продуктів – 0,7...1,5% від маси розсолу. Харчові волокна придатні для використання в продуктах з невисокими виходами (120...135%).

Таким чином, за результатами вивчення літературних джерел ми з'ясували, що основними функціонально-технологічними властивостями целюлози є висока вологозв'язуюча, вологоутримуюча і жирозв'язуюча здатність. Целюлоза здатна знижувати активність води переводячи її в пов'язану форму, що сприяє більш тривалому зберіганню продукту.

Актуальність технології полягає в розширенні асортименту м'ясних виробів, а також часткової заміни м'ясної сировини препаратами з ізольованою целюлози і збільшення масового виходу продукту.

Отже, метою дослідження є визначення впливу препаратів целюлози в різних концентраціях при їх додаванні до модельного м'ясного фаршу.