

ВИКОРИСТАННЯ КОМПЛЕКСНОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ «ПРАМ» У М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТАХ

Маньшина К.С., гр. ТМ-79

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Скуріхіна Л.А.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

М'ясні напівфабрикати – це вироби, попередньо підготовлені до теплової обробки. В залежності від способу приготування їх ділять на натуральні, паніровані, посічені, пельмені. Вони є хорошим поживним субстратом для багатьох мікроорганізмів. У зв'язку з цим строк зберігання їх порівняно невеликий: для охолоджених – 36...48 год, для заморожених – до 4 місяців. З метою збільшення терміну зберігання м'ясних напівфабрикатів вченими була розроблена комплексна харчова добавка «ПРАМ» (КХД «ПРАМ»)

«ПРАМ» ефективно уповільнює мікробне псування свинини, яловичини і м'ясопродуктів, і застосовується при виробництві і зберіганні охолоджених і заморожених м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса.

Комплексна харчова добавка «ПРАМ», є композицією на основі водного розчину пропіленгліколю, лимонної кислоти і екстрактів рослин, що проявляють синергізм у пригніченні зростання широкого спектру мікроорганізмів, в т.ч. *Thamnidium*, *Rhizopus* і *Cladosporium*, *Aspergillus*, знижує активність води, стабілізує рН м'яса, проявляє антиоксидантні властивості, регулює біохімічні процеси. Пропіленгліколь забезпечує оптимальну вологостримуючу здатність виробів, лимонна кислота стабілізує рН виробів при виробництві і зберіганні.

Також, при обробці «ПРАМом» січених напівфабрикатів, що підлягають подальшому заморожуванню і тривалому зберіганню, харчова добавка «ПРАМ» проявляє властивості кріопротектора і дозволяє знизити втрати сублимаційного усування до 70%, енерговитрати на замороження і зберігання за рахунок зниження різниці температур на 3...5° С із збереженням якості продукції; підвищити якість м'яса та м'ясних напівфабрикатів після розморожування.

Згідно ДСТУ 4437:2005 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні січені» термін зберігання м'ясних напівфабрикатів при температурі до -18° С складає 3 місяці. При введенні комплексної добавки «ПРАМ» термін зберігання напівфабрикатів збільшується до 6 місяців.

Таким чином, використання КХД «ПРАМ» надає можливість збільшити термін зберігання м'ясних напівфабрикатів зі збереженням якісних показників продукції.