

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ CO₂-ЕКСТРАКТІВ СПЕЦІЙ У ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Олійник Н.О., гр. ТМ-70

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

Перед керівниками і технологами підприємств завжди стоїть задача зробити продукт добрим, недорогим у виробництві і максимально корисним для людей. Використання CO₂-екстрактів спецій, прянощів і лікарських рослин вирішують цю задачу.

CO₂-екстракти спецій і прянощів – складний природний високоароматичний комплекс вилучених із рослинної клітини речовин – летучих і нелетучих, ліпідів і неліпідів. CO₂-екстракти повністю передають смак і аромат спецій.

Низькотемпературний режим екстракції зжатию вуглекислим газом (6,5 МПа, 7-28° С), дозволяє максимально зберегти всі корисні речовини в екстракті (смак, аромат, вітаміни, ферменти) незруйнованими.

Використання екстрактів кардинальним способом змінює споживчі властивості кінцевого продукту. А головне, що CO₂-екстракти значно покращують економічні показники виробництва: знижують собівартість кінцевого продукту, радикально скорочує складські витрати, підвищують точність дозування.

CO₂-екстракти дозволяють зекономити до 70% спецій, одночасно покращуючи смак і аромат готового продукту. CO₂-екстракт збагачує їжу елементами, що відсутні у синтетичних ароматизаторах. Підвищується харчова цінність продукту.

У хімічному відношенні зжатию CO₂ виявляє повну індиферентність у відношенні до сировини, вилучених речовин, матеріалів апаратури. Кількісний вихід дієвих речовин при вилученні зжатию газами досягає 88–98%, що вище ніж у відомих способів екстракції.

При виробництві ковбас і м'ясних напівфабрикатів CO₂-екстракти з успіхом замінюють сухі прянощі, позбавляють кінцевий продукт від мікробіологічного забруднення, покращують колір продукту і повністю передають аромат спецій.

Отже, використання екстрактів у м'ясній промисловості дозволяє зекономити на сухих прянощах, позбавитися від перевезення тон спецій, зменшити складські приміщення, збільшити термін зберігання продукту.