

## **РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ЕМУЛЬСІЙНОЇ СИСТЕМИ ДЛЯ ЦІЛЕСПРЯМОВАНОГО ВИКОРИСТАННЯ В ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**Рудніченко Л.Л., гр. ТМ-78М**

Науковий керівник – ст. викл. **Дроменко О.Б.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Використання холоду при виробництві м'яса та м'ясопродуктів є одним з найбільш ефективних методів їх консервації, що дозволяє, порівняно з консервацією будь-якими іншими способами, максимально зберегти якість, харчову і біологічну цінність продуктів протягом тривалого часу.

Відомо, що зміна властивостей біологічних об'єктів під час заморожування зумовлена, головним чином, процесами кристалізації води. Процес кристалоутворення призводить до зміни фізичних характеристик матеріалу і може супроводжуватися змінами його фізико-хімічних, біохімічних і морфологічних властивостей.

З метою зниження денатуруючого впливу низьких температур на біологічні об'єкти застосовуються кріопротектори. До них відносять різноманітні вуглеводи, багатоатомні спирти, а також ліпіди.

В сучасних технологіях виробництва м'ясних продуктів замість основної жирової сировини частіше застосовуються різні види емульсійних систем. Переваги застосування емульсійних систем полягають у можливості ефективного використання м'ясої сировини з низькими функціонально-технологічними властивостями, високому рівні функціонально-технологічної сумісності емульсійних систем зі структурним матриксом базової м'ясої емульсії, позитивному впливі емульсійних систем на структурно-механічні показники та вихід готової продукції.

Приймаючи до уваги що у складі емульсійних систем міститься значна кількість жирового компоненту, можна припустити, що при введенні у м'ясну систему вони будуть виконувати також функцію кріопротекторів для білків м'яса.

Таким чином на основі проведеного патентного пошуку та аналізу літературних джерел було сформульовано мета та задачі дослідження. Метою роботи є розробка технології функціональної емульсійної системи (ФЕС) на основі колагенвмісних препаратів та рослинної олії, яка б виконувала функцію кріопротекторів для м'ясої тканини в технологіях посічених заморожених напівфабрикатів.