

ВИКОРИСТАННЯ СТРУКТУРОУТВОРЮВАЧІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Скляр А.О., гр.ТМ-78

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

М'ясо та м'ясні продукти являють собою різного роду дисперсні системи та їх комбінації, що відрізняються за розміром і характером взаємодії частинок, за рівнем стійкості та агрегатним станом – все це визначає структуру готового продукту, його консистенцію, соковитість і монолітність.

Природні полісахариди такі, як каррагінан, пектин, целюлоза та її похідні, мають функціонально-технологічні властивості, які позитивно впливають на формування реологічних характеристик готового продукту.

Ці полісахариди відносяться до інгредієнтів функціонального призначення, так як справляють позитивний вплив на функції організму, сприяючи поліпшенню здоров'я, зниженню ризику ряду захворювань.

Представляє інтерес вивчення ФТВ пектинів - цінних полісахаридів рослинного походження. Основним об'єктом дослідження були препарати пектину, отримані експериментальним способом з використанням ферментних препаратів із вторинних сировинних ресурсів (яблучних вичавок, бурякового і цитрусового жому, гарбузових і солодових відходів виробництва).

Як відомо, саме низькоетерифікований пектин найбільш підходить для використання в м'ясній промисловості. До таких пектинів відноситься отриманий нами зразок бурякового пектину.

Досліджували спільну дію пектину і каррагінана в модельній системі. Для визначення ФТВ композицій структуроутворювачів, що містять різні види препаратів каррагінана і пектину, визначали їх сумарну ККГ. Найкращою гелеутворюючою здатністю володіли композиції приготовлені на основі каппа-каррагінана GU805 і низькоетерифікованого бурякового зі ступенем етерифікації (СЕ 45%).

Досліджувані препарати рослинних полісахаридів і їх сумішей мають досить високими ФТВ, що дозволяє використовувати їх в якості структуроутворювачів в м'ясних продуктах. Передбачається, що вони нададуть позитивний вплив на формування необхідних реологічних властивостей, знижуючи ймовірність появи дефектів виробів (набряки, порушення монолітності, синерезис).