УПРОВАДЖЕННЯ ТЕРМОСТАБІЛЬНИХ СТРУКТУРОВАНИХ ЕМУЛЬСІЙ У М'ЯСНЕ ВИРОБНИЦТВО

Михайлюта Л.В., гр. ТХ-22
Науковий керівник – асист. **Нечепуренко К.Б.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день вітчизняні харчові і переробні підприємства шляхом використання інтелектуальних та фінансових інвестицій прагнуть впроваджувати нові прогресивні технології і на їх боці реалізувати сучасні процеси отримання харчової продукції. Сучасні тенденції розвитку науки про харчування пов'язані зі створенням наукових принципів підвищення харчової цінності денних раціонів. В рівній мірі це відноситься і до технології м'ясних виробів. Споживання м'ясної продукції забезпечує людину високоцінними білковими речовинами, споживання яких є обов'язковою умовою підтримки здоров'я людини і вираженого способу життя. Але зростання споживання даної сировини призводить до підвищення в добовому раціоні долі жирів тваринницького походження по типу холестеринів, що осідають на судинних стінках, тим самим провокуючи атеросклерозні захворювання.

Впровадження термостабільних структурованих емульсій у складі м'ясних посічених виробів дозволить розширити один з напрямів вирішення проблеми. А використання природного структуроутворювача – альгінату натрію та гідро-абсорбентів по типу карагенанів, у емульсійній суміші з дисперсією рослинною олії та сульфату кальцію дозволяє отримувати продукцію, з заданими технологічними властивостями. Якщо ж система однорідно-гомогенна м'ясні посічені вироби відрізняються соковитістю. Крім того, додаткові інгредієнти значно знижують собівартість готової продукції, що робить її конкурентоспроможною на споживчому ринкові. Використання у технології м'ясних посічених виробів альгінату натрію та карагенанів, що володіють радіопротекторним і детоксикаційними властивостями, надає даним виробам ще і лікувально-профілактичних властивостей, що розширює коло споживачів.

На підставі аналізу літературних даних нами було обґрунтовано використання технологічних ігрідієнтів та вибір структуроутворювача. Досліджено вплив рецептурних компонентів на емульсієутвореня. Розроблено та обґрунтовано рецептурний склад та технологічні параметри виробництва.