

Секція 3. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

РОЗСОЛЬНІ СУМІШІ ДЛЯ ШПРИЦЮВАННЯ ДЕЛКАТЕСНИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Абрамчук О.Ю., гр. ТМ-70М

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

В останні часи все більшу увагу набувають питання комплексної переробки сировини та використання раціональних технологій для отримання препаратів, які можна використовувати у подальшому для виробництва комбінованих продуктів. Значний інтерес набуває при цьому можливість використання в технології м'ясних виробів продуктів переробки молока.

Процес утворення аромату і смаку солоних цільном'язових м'ясопродуктів є дуже складним і багатоплановим. Розглядаючи причини зміни аромату і смаку м'ясної сировини в процесі засолу, слід звернути увагу на те, що механізм його пов'язаний в основному з розвитком гідролізу білкових речовин і ліпідів.

Органолептичні характеристики солоні сировини і готової продукції з неї багато в чому залежать від наявності у складі суміші для розсолу, окрім хлориду натрію, нітриту натрію і цукру; у присутності двох останніх відтінків аромату і смаку посилюється.

Існує науково-практичний інтерес до використання молочного цукру – лактози при виробництві солоних і особливо сирокочених і сиров'ялених м'ясопродуктів. При цьому, оскільки ступінь накопичення смако-ароматичних речовин і проявлення специфічності органолептичних показників сухих м'ясопродуктів пов'язаний з розвитком ферментативного процесу дозрівання і, зокрема, з накопиченням молочної кислоти як продукту ферментативного розщеплювання вуглеводів, лактоза і препарати, що містять лактозу (молочна сироватка, її концентрати, знежирене молоко та ін.) можуть виконувати функцію регулятора даних процесів. Застосування молочного цукру замість сахарози дозволяє істотно поліпшити якісні характеристики готової продукції.

Нами було розглянуто технологію шинок, під час засолювання яких до розсільної суміші вводили окрім хлориду натрію та нітриту натрію, ще лактозу. Отримана продукція отримала високу органолептичні показники, окрім того вихід готової продукції збільшився на 5%. Отримані дані дозволяють нам рекомендувати використання лактози у складі розсільних сумішей під час виробництва цільном'язових м'ясних виробів.