

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ КАРТОПЛЯНОЇ КЛІТКОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Банцадзе Б.Г., гр. ТМ-70

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

Клітковина – полісахарид рослинного походження, який входить до складу оболонки рослинних клітин. Клітковина, потрапляючи до організму людини з їжею, погано перетравлюється ферментами шлунково-кишкового тракту, практично не засвоюються в кишечнику і виконує роль природного сорбенту, зв'язуючи багато токсичних речовин, а також холестерин, тому відноситься до групи баластних речовин. Клітковина є речовиною, яка не забезпечує організм енергією, але бере активну участь в його життєдіяльності.

Останнім часом використання клітковини у різних галузях харчової промисловості отримало високу оцінку. Це пов'язано з її унікальною здатністю зв'язувати воду і жир, простотою застосування, поліпшенням структури продукту і наданням йому функціональних властивостей. Кожен вид клітковини, що отриманий з рослин, має свої особливості використання у технології виробництва харчових продуктів. Однією із перспективних для українського ринку є картопляна клітковина.

Картопляна клітковина використовується під час виробництва рибних і курячих продуктів, а також під час виробництва соусів, кетчупів, молочних продуктів для поліпшення їх структури.

Картопляна клітковина застосовується під час виробництва ковбас емульсійного типу, шинці, фаршах та паштетах, позитивний ефект від використання клітковини виражається в збільшеному виході продукту, в зменшенні виділення води при вакуумуванні продуктів, також в зменшенні втрат під час жаріння ковбаси, вона сприяє рівномірному розподілу жиру в продукті, що дозволяє отримати стійкішу емульсію.

Нами було досліджено використання картопляної клітковини під час виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів. Визначено оптимальну концентрацію картопляної клітковини, а саме 1,5...7,0мас/%. Запропоновано спосіб виробництва м'ясного посіченого напівфабрикату з використанням картопляної сировини. Отриманий готовий продукт має високі органолептичні показники і підвищену харчову цінність.