

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ БІЛКОВОЇ СКЛАДОВОЇ НА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ РОЗСОЛЬНИХ СУМІШЕЙ

Євченко Ю.І., гр. ТМ-76

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Б. Дроменко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Однією з проблем під час виробництва стабільних м'ясних систем цільном'язових виробів з рівнем ін'єктування більше 80% є втрати вологи під час термічної обробки та зберігання. Недостатня кількість білка в системі або його низькі функціональні властивості призводить до виникнення різних дефектів виробів та зниження виходу готової продукції. Такі проблеми можуть бути зумовлені за рахунок розділу фаз між білками м'яса та функціональних компонентів білкової та полісахаридної природи, які додають до більшості розсільних сумішей. Для вирішення цих питань велика кількість дослідників та виробників пропонує у багатокомпонентних розсільних сумішах використовувати білкові препарати рослинного та тваринного походження.

Використання у складі розсолів для шприцювання білків тваринного походження засновується на том, що одночасно з сумарним підвищенням вологоутримуючої здатності м'ясних продуктів вони дозволяють ще регулювати масову частку білка у складі готового продукту.

Предметами дослідження в даній роботі являлись: готові суміші для шприцювання фірми Хам Стар (виробник – фірма «NESSE»); білки тваринні для шприцювання (БТ) з колагенвмісної сировини різних виробників (вміст 1,0–1,5% у складі розсолу); білок соєвий ізольований (БС) (вміст 1–1,5% у складі розсолу), грудинка свинна (з рівнем ін'єктування багатокомпонентними розсільними сумішами від 160 до 200%).

Аналіз одержаних результатів показав, що введення білкової складової у багатокомпонентні суміші сприяє підвищенню виходу готової продукції, зменшує загальну тривалість процесу масування. Використання у складі сумішей тваринних білків дозволило отримати продукцію з кращими органолептичними показниками, дозволяє збалансувати амінокислотний склад білкової складової варено-копчених виробів зі свинини, наблизивши біологічну цінність готових продуктів до «ідеального білку».