

ТЕОРЕТИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ РОЗРОБКИ СОЛИЛЬНИХ СУМІШЕЙ

Інжиянц А.Т., асп.

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **М.О. Янчева**,

канд. техн. наук, доц. **О.Б. Дроменко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним із пріоритетних напрямів стабілізації та поліпшення функціонально-технологічних властивостей вихідної м'ясної сировини є використання поліфункціональних добавок, зокрема, багатокомпонентних солильних сумішей для шприцювання, які містять фосфатну частину, комплекси гідроколоїдів, рослинні та тваринні білки. З урахуванням того, що частка харчових інгредієнтів українського виробництва на ринку незначна, а сильні позиції мають зарубіжні виробники-гіганти, можна стверджувати що існуючі технології виробництва копченостей імпортозалежні та не повною мірою дозволяють вирішити всі існуючі проблеми, відсутні комплексні дослідження щодо створення науково обґрунтованих технологій їх виробництва.

Під час проведення аналітичних досліджень сформульовано основні вимоги, які необхідно прийняти до впровадження в технологіях копченостей. Доведено, що наукового обґрунтування та розробки потребують як солильні суміші (техніко-економічні показники яких визначаються складом та комплексом властивостей цільових продуктів, технологією їх виробництва, умовами зберігання та реалізації), так й продукти з їх використанням – копченості.

Правильний вибір харчових інгредієнтів у складі багатокомпонентних розсолів для виготовлення копченостей залежить від виду та якості м'ясної сировини і технологічної сумісності стабілізаторів з іншими рецептурними інгредієнтами, в тому числі для соління. У зв'язку з цим великого значення набуває вивчення питань, пов'язаних з особливостями застосування рецептурних компонентів розсолів і характером взаємодії високомолекулярних харчових стабілізаторів з інгредієнтами для соління. З урахуванням теоретичних передумов використання солильних сумішей визначено основні питаннями, які потребують обґрунтування під час їх розробки та критерії розробки солильних сумішей для використання у складі копченостей.