

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ МЕТОДІВ БІОТЕХНОЛОГІЙ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Молчанова О.О., гр. ТМ-65м, Баранік В.С., гр. ТМ-76
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **М.О. Янчева**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Збереження початкової якості харчових продуктів в процесі переробки зумовлює необхідність зведення до мінімуму використання синтетичних харчових добавок та інгредієнтів, збереження якісних характеристик продукції, розроблення комплексних біотехнологічних підходів до вирішення існуючих проблем галузі. Розкриття механізмів перетворення сировини під дією біологічних систем дозволить науково обґрунтувати нові технології та розширити асортимент продукції. Тому метою досліджень стало вивчення технологічних аспектів використання методів біотехнології у виробництві м'ясних продуктів.

Специфічні штами мікроорганізмів у виробництві м'ясних продуктів гарантують високий рівень мікробіологічної та екологічної безпеки, дозволяють формувати задані якісні властивості продуктів, підвищувати їхню харчову цінність, біодоступність, та надавати пробіотичних властивостей. Дія мікроорганізмів пов'язана з утворенням специфічних біологічно активних компонентів (органічних кислот, ензимів, вітамінів та інших), що сприяє підвищенню рівня безпеки, поліпшенню якісних характеристик готового продукту. Як поживні речовини мікроорганізми використовують складові м'яса (вуглеводи, протеїни, жири), перетворюючи їх за допомогою ензимів на сполуки, придатні для споживання. За допомогою молочнокислих бактерій здійснюються біохімічні перетворення основних компонентів м'яса Мікроорганізми, які входять до складу стартових культур, розщеплюють цукор на молочну кислоту, що призводить до зниження рН, гальмування росту небажаної мікрофлори, прискорення процесу денітрифікації, стабілізації кольороутворення, формування специфічних органолептичних характеристик. В той же час із погляду реалізації впровадження біотехнологічних підходів інтерес становлять ензимні препарати, можливість застосування яких значно розширюється завдяки сучасним досягненням біохімії.