

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ МОДИФІКОВАНИХ КРОХМАЛІВ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Мороз Д.Д., ТМ-76

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

Використання модифікованих крохмалів у м'ясній промисловості необхідно з тієї причини, що підприємства цієї галузі часто беруть на переробку низькоякісну сировину, яка не володіє необхідними функціональними характеристиками. Погіршення якості м'ясної сировини відбувається тоді, коли продукція була багаторазово заморожена або тривалий час зберігалася. В результаті знижується вологов'язуюча здатність м'яса. До низькоякісної можна віднести і м'ясну сировину, яка містить великий відсоток сполучної тканини. Крім того, на ринку м'ясопродуктів дуже велика частка продукції економ-класу, для виробництва якої крохмаль виявляється одним з найбільш незамінних інгредієнтів, так як вартість крохмалю в 3–3,5 рази нижче, ніж яловичини 2 сорту і в 2 рази нижче, ніж соєвого ізоляту.

Використання крохмалю найбільш ефективно в технології низькосортних ковбас, для зв'язування вільної вологи, що виділяється після нагрівання, але воно обмежене 10% до маси сировини. Більш високий вміст призводить: до появи гумоподібної консистенції; до зміни смакових властивостей; до порушення кислотно-лужного балансу в травному тракті через посилення бактеріального бродіння і зниження рН.

Слово «модифікація» в даному випадку означає зміну структури нативного крохмалю з метою отримання певних властивостей. Основних способів модифікації крохмалю чотири – фізичний, хімічний, біохімічний або комбінований спосіб. Як зазначено вище, модифіковані крохмалі не мають жодного відношення до генної інженерії.

Ми дослідили фізико-хімічні та технологічні характеристики модифікованих та нативних крохмалів вітчизняних та закордонних виробників, які представлено на ринку України. Зроблено їх порівняльну характеристику та рекомендації до використання. Отримані результати дослідження дозволяють зробити висновок, що за рахунок використання певних видів модифікованих крохмалів можливо корегувати технологічні та органолептичні показники м'ясних виробів, а саме варених ковбас.