

ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ НАТУРАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Побожий А.С., ТМ-76

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

Сьогодні, щоб бути на ринку конкурентоспроможними, виробники м'ясних продуктів змушені працювати з широким асортиментом продуктів, постійно коректуючи його під бажання покупців, що збільшує навантаження і відповідальність керівників і співробітників виробництва. Щоб полегшити виробничий процес і скоротити витрати, постачальники інгредієнтів більше уваги стали приділяти розробці вже готових сумішей і продуктів, таких як рідкі маринади. Якщо років 5 назад виробник вважав використання подібної сировини економічно недоцільним, то зараз, вважаючи всі економічні вигоди для себе, все більшим попитом користуються готові комплексні суміші та рідкі маринади.

Використання сумішей спецій і прянощів в складі маринадів дало можливість виробникам урізноманітнити смак, а також зацікавити споживача апетитним зовнішнім виглядом продуктів. Харчові інгредієнти, що входять до складу маринадів покращують консистенцію готових продуктів і збільшують строки зберігання напівфабрикатів, що важливо в сучасних умовах.

Крім того, необхідно відзначити, що самі по собі прянощі є концентратами біологічно активних речовин і їх використання дозволяє збагатити м'ясні продукти корисними для здоров'я людини компонентами. Капсаїцин, що міститься в червоному перці, високо ефективний щодо бактерій групи сальмонел. Куркума, що є невід'ємним компонентом сумішей «каррі», має антиокислювальні властивості, сприяє зв'язуванню і виведенню токсинів з організму. Ефірні масла традиційних для м'ясних продуктів прянощів – різних видів перців, коріандру, сприяють поліпшенню травлення, тонізують організм. Тому, незважаючи на малу кількість прянощів в рецептурах маринадів, їх значення для формування готового продукту в цілому дуже велике. З урахуванням вищевказаного нами було розроблено рецептурний склад маринадів з використанням пряно-ароматичних сумішей. Отримані результати дослідження свідчать, що за рахунок використання сумішей для маринування можливо корегувати технологічні та органолептичні показники натуральних напівфабрикатів.