

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ КРІОЗАХИСНОЇ ДІЇ В СКЛАДІ ЗАМОРОЖЕНОЇ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Розуменко А.Р., гр.ТМ-76**

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Т.С. Желева**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Темп життя населення сьогодення призводить до збільшення споживання продукції, що не потребує багато часу на її приготування. У свою чергу, споживачі все більше звертають увагу на заморожену м'ясну продукцію (посічені напівфабрикати, напівфабрикати в тістовій оболонці, тощо). Низькі температури в процесі заморожування м'ясної сировини впливають на формування фізичних, гістологічних, колоїдно-хімічних, біохімічних змін пов'язаних з погіршенням її якості. Враховуючи цю інформацію виникає необхідність використання інгредієнтів кріозахисної дії в складі замороженої м'ясної продукції, які забезпечать збереження якості даної продукції за її низькотемпературної обробки.

Вирішенням питання використання інгредієнтів, які володіють кріозахисною дією, займаються вчені Л.Г. Віннікова, Ф.В. Холодов, Е. Dickinson, L. Klara. Їх дослідження доводять позитивний вплив деяких речовин на хід фізико-хімічних процесів в м'ясній сировині при використанні низьких температур. Встановлено, що для підвищення ефективності технологічного процесу доцільно застосування інгредієнтів кріозахисної дії у вигляді комплексних сумішей. Разом з тим дане питання залишається актуальним та потребує подальших досліджень.

Аналітичні дані показали, що доцільним є використання полісахаридів у складі замороженої м'ясної продукції, за рахунок яких забезпечується зниження собівартості продукції, однак що більш істотно спостерігається збільшення вологоутримуючої здатності, поліпшення якості м'ясних продуктів і підвищення ефективності технологічного процесу. Дія полісахаридів в складі замороженої м'ясної продукції заснована на зниженні рухливості води і утворенні кристалів льоду менших розмірів і в більшій кількості, що дозволяє зменшити ступінь пошкодження м'ясних волокон, кількість вимороженої води та втрати під час розморожування і теплової обробки.

Отже, використання інгредієнтів кріозахисної дії дозволить вирішити проблеми збереження харчової цінності, стабілізації структури та споживчих властивостей замороженої м'ясної продукції тривалого зберігання.