

## **ВИЗНАЧЕННЯ ВПЛИВУ КРОХМАЛЮ EUGEL FSM 85120 НА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСНИХ ЕМУЛЬСІЙНИХ СИСТЕМ**

**Нестерова К.Р., гр. 181з-ТМ-12м**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.С. Желєва  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Враховуючи сучасні тенденції зі зниження вмісту жиру і холестерину в харчуванні людини, одним із можливих напрямів при розробці технології м'ясної продукції емульсійного типу є використання в її складі модифікованих крохмалів. Модифікований крохмаль – крохмаль, отриманий в результаті фізичного, хімічного, біохімічного або комбінованого обробленого нативного крохмалю з метою зміни його властивостей. Такі крохмалі мають підвищену вологоутримуючу, згущуючу, драглеутворюючу, емульгуючу, плівкоутворюючу здатності.

Не дивлячись на високу ефективність використання модифікованого крохмалю у м'ясній промисловості, на українському ринку майже відсутні модифіковані крохмалі вітчизняного виробництва, що зумовлює брак системних наукових досліджень щодо їх впливу на властивості м'ясних систем та рекомендацій до їх застосування. Тому, вважаємо доцільним проведення досліджень з визначення впливу крохмалю кукурудзяного модифікованого EUGEL FSM 85120 (ТОВ «Абрус», Україна) на функціонально-технологічні показники м'ясних емульсійних систем.

Під час дослідження було визначено, що використання крохмалю призводить до збільшення значень показників функціонально-технологічних властивостей м'ясних систем: збільшення масової частки вологи – на 33,4%, вологозв'язуючої здатності – на 6,6%, виходу готової продукції – на 4,9%. Для систем, що містили в своєму складі крохмаль EUGEL FSM 85120, характерне покращення органолептичних показників, а також значне збільшення соковитості виробів. Встановлено, що даний крохмаль має знижену точкою клейстеризації, що гарантуватиме виробникові контрольовану та стабільну якість м'ясних виробів. Визначено рекомендоване дозування даного крохмалю у складі м'ясної продукції емульсійного типу – не більше 5%.

Отже, проведені дослідження дозволяють рекомендувати крохмаль кукурудзяний модифікований EUGEL FSM 85120 у складі м'ясної продукції емульсійного типу, а той чинник, що цей крохмаль є продуктом вітчизняного виробництва, гарантує рентабельність та ефективність його використання з економічної точки зору.