

УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ ВІТЧИЗНЯНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Пенкіна Н.М., канд. техн. наук, доц.

Косенко А., магістрант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

М'ясна промисловість має велике народногосподарське значення оскільки вона покликана забезпечити населення країни високоякісними ковбасними продуктами. З метою забезпечення високої якості готової продукції м'ясна промисловість йде по шляху застосування нових технологічних процесів. Використання новітніх технологій сприяє можливості здійснювати повноцінно зовнішньоекономічні програми (експортні поставки).

З метою забезпечення високої якості готової продукції м'ясна промисловість йде по шляху застосування нових технологічних процесів. Слід зазначити, що пошуки використання всіх видів кишкової сировини у виробництві ковбасних виробів та поліпшення властивостей натуральних кишкових оболонки потребують додаткових рішень. Одним із таких шляхів поліпшення кишкового фабрикату, надання йому додаткових бар'єрних властивостей є використання гідроксипропіл-метилцелюлози разом з таніном. Рішення цього питання є актуальним.

Аналіз світових тенденцій в наукових дослідженнях м'яса та м'ясопродуктів дозволяє виділити наступні актуальні теми: безпека і якість; м'ясо і здоров'я (включаючи питання «прижиттєвого формування якості м'яса і виділення активних субстанцій із сировини тваринного походження); сучасна упаковка м'яса та м'ясних продуктів. Забезпечення безпеки харчування – це одна із головних проблем, яка стоїть перед спеціалістами харчової, в тому числі і м'ясної промисловості. Як кожний харчовий продукт, ковбаси мають споживчу упаковку, якою є ковбасні оболонки (білкові, целюлозні оболонки, поліамідні, натуральні).

Технологічні аспекти обробки кишкової сировини вказують на низькі бар'єрні властивості тонких кишочок. Причиною цього є: прижиттєві дефекти; пошкодження під час обробки кишкової сировини; нестабільність довжини, калібрів; висока проникність (особливо свинячих та, зокрема черев), що з економічної точки зору робить виробництво менш рентабельним. Вказані чинники визначають доцільність підвищення бар'єрних властивостей натуральних оболонки. Існує ціла бар'єрна технологія в області харчових

виробництв. Збережуваність майже всіх видів харчових продуктів (як з високим, так і з середнім вмістом вологи) гарантується сполученням різних видів технологічної обробки (бар'єрів), які забезпечують максимальну санітарно-гігієнічну безпеку і збережуваність товару.

Одним із способів створення бар'єрного ефекту для ковбасних виробів є нанесення захисних покриттів на ковбасні оболонки. Захисні покриття, що формуються на поверхні харчових продуктів, досить часто більш надійно перешкоджають окислювальному та мікробіальному псуванню виробів навіть порівняно з пакуванням в полімерні плівки.

З метою поліпшення бар'єрного ефекту натуральних ковбасних оболонок ми пропонуємо використовувати дубильні речовини, які відносяться до природних компонентів, тобто не є шкідливими для здоров'я людини, а також обробка ними здійснюється на етапі підготовки оболонок безпосередньо перед шприцювання фаршем. Органічні дубильні речовини ділять на тваринні і рослинні, штучні та синтетичні. До тваринних дубильних речовин відносять високоненасичені жири різних риб і морських тварин (так звані ворвані), до речовин рослинного походження – таніди, що містяться в різних органах рослин. Штучні дубильні речовини – високомолекулярні органічні речовини, що володіють дубильними властивостями. Ці дубильні речовини – побочні продукти виробництв, які переробляють органічну сировину. Типовими представниками штучних дубильних речовин є сульфід целюлозні екстракти, що отримують із заводських відходів переробки целюлози.

Дубильні речовини природного походження – відносяться до нешкідливих добавок. Адже вони мають природне походження і широко застосовуються в харчовій промисловості. Зокрема під час виробництва соків, деяких видів морепродуктів, а також в лікеро-горілчаній промисловості. Дубильні речовини мають в'язучу дію пов'язану зі здатністю викликати осадження білків.

Таким чином, проаналізувавши літературні джерела, можна сказати, що застосування дубильних речовин з метою створення захисних покриттів з модифікованими бар'єрними властивостями є доцільним. Використання додаткової обробки поверхні ковбасних виробів (бар'єрні технології) з метою збереження якості продукції на протязі її життєвого циклу дає можливість створити продукцію з досить високим конкурентоспроможними потенціалом на власному ринку, а також за межами України.

Аналізуючи все вище сказане, можна зробити висновок, що в нашій державі питання якості розглядається як пріоритетне. Особливо такий підхід важливий при виробництві продукції на експорт.