

Секція 3. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У ВИРОБАХ ІЗ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

Адамчук С.І., гр. ТРГ-16

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Ю.А. Горяйнова**
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського, м. Кривий Ріг

Основне джерело повноцінних білків в раціоні людини – м'ясна їжа. Існує багато видів м'ясних виробів: копченості, консерви, ковбаси, сосиски тощо. У м'ясній промисловості харчові добавки не тільки поліпшують смак і якість виробів, а й надають кожному з них особливої пікантності і неповторних смаку й запаху. Для цієї мети використовують барвники, консерванти, антиоксиданти, стабілізатори, регулятори кислотності та ін.

Проаналізуємо на підставі різноманітних джерел, які саме харчові добавки до м'ясних виробів рекомендують постачальники та використовують українські виробники на сучасному етапі.

Як емульгатори пропонують пектин, камедь ріжкового дерева E410, гуарову камедь, каппа-карагінан E407, E407a, камедь дерева тара E417, ксантан E415, карбоксиметилцелюлозу E466, гліцерилмоностеарат E471. Харчові барвники для м'ясних виробів представлені такими: натуральні «Аквабетин» E160a, аннато «Акванат» і «Екотон» E160b, міхром жовтий, кармін «Акванат» і «Екотон» E120, антоціан «Екотан» E163, хлорофіл «Акванат» E141, паприка E160c, міохром білий E171, а також синтетичні «Neelicon», виробництво Індія, «Колорсистем Кармін», «Альмі жасмін», виробництво Австрія. Для подовження терміну зберігання м'ясних продуктів використовують консерванти «Компід Фреш» «Компід Фреш 4 Супер» на основі продуктів діяльності молочнокислих бактерій, «Фріш аліт» на основі цитрату натрію та ацетату кальцію, рідкий консервант «Альмі Фріш X», що складається з питної води та висококонцентрованих екстрактів. Українська компанія «Інтер-Синтез» пропонує наступні консерванти – сорбат калію E202, бензоат E211 та лактат E325 натрію, сорбінову кислоту. Для збереження жирів у складі виробів із м'яса рекомендують лактат кальцію E327, ізоаскорбат E316 та гідрусульфіт натрію, аскорбінову кислоту E 300, глюконо-дельта-лактон E575.

Отже, аналіз різноманітних джерел свідчить, що на сьогодні асортимент м'ясних виробів доволі широкий, тому й використання різноманітних харчових добавок має необмежений простір.