

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ І ГІДРОКОЛОЇДІВ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Бурак І.А., гр. ТМ-75

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Л.А. Скуріхіна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Збільшення вимог споживачів до якості і ціни готової м'ясної продукції зобов'язують фахівців галузі шукати нові шляхи вирішення технологічних проблем, що виникають в процесі розробки новітніх технологій, здатних забезпечити рентабельну і безперебійну роботу підприємств в ринкових умовах. Велика роль надається створенню безвідходних технологій якісних м'ясних продуктів з широким залученням до сфери виробництва усіх видів сировини рослинного та тваринного походження, використання вторинної сировини, що утримується при переробці сільськогосподарських тварин. Серед існуючих численних прийомів обробки вторинної м'ясної сировини одним з перспективних напрямів останнім часом є:

- цілеспрямоване використання біотехнологічних методів, заснованих на застосуванні різних видів мікроорганізмів (пошук активних штамів молочнокислих мікроорганізмів, що позитивно впливають на початкові властивості сировини: субпродукти другої категорії, рубець, сухожилля, яловичі легені, свиняча шкурка, плазма крові, отримання білкового композиту шляхом біотрансформації такої сировини, вивчення властивостей білкового композиту і доцільності застосування в технології м'ясних продуктів, зокрема, варених ковбас);

- підвищення ефективності виробництва впровадженням на м'ясопереробні підприємства маловідходних технологічних процесів, зв'язаних, перш за все, з переробкою і використанням колагеновмісної сировини; застосування рослинних білків (гороху, пшениці, сої), білків отриманих з грибів, молочних білків, рослинної олії, сумішей різних овочів і загусників, в якості яких використовуються різні рослинні гідроколоїди (крохмалі, камеді, карагінани, агари) при виробництві аналогів м'ясних продуктів.

Гідною заміною рослинних білків є тваринні. На їх основі розроблені сучасні види добавок, які впроваджуються в технологіях продукції м'ясопереробної галузі.