

## ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСНИХ СИСТЕМ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КРІОСТАБІЛІЗАТОРІВ

**Вовчек М.С., гр. ТМ-74м**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Б. Дроменко**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Виробництво заморожених м'ясних напівфабрикатів є однією з найбільш динамічно розвиваючих галузей м'ясопереробної промисловості України. Попит на дану продукцію споживачем обумовлений простою виготовлення, відсутністю консервантів та тривалим терміном зберігання. Проте м'ясні продукти мають високий вміст води, тому під час їх промислового виробництва виникають проблеми пов'язані зі збереженням харчової цінності та споживних властивостей, що безпосередньо погіршуються при заморожуванні, довго тривалому зберіганні та розморожуванні виробів з їх подальшою тепловою обробкою.

Перспективним напрямом зменшення негативного впливу заморожування та збереження показників якості напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених, збільшуючи їх асортимент є розробка технологій з використанням систем криостабілізуючої дії.

Визначено закономірності змін функціонально-технологічних показників м'ясних посічених систем з використанням емульсійних систем криостабілізуючої дії під час заморожування-розморожування.

Таблиця

**Втрати маси МПС залежно від вмісту ЕСКД**

Показники	Вміст ЕСКД, %			
	0	10	20	30
Втрати маси під час:				
заморожування, %	3,2±0,16	2,0±0,10	1,1±0,05	1,2±0,06
теплової обробки до заморожування, %	29,5±0,5	21,2±0,3	19,9±0,3	24,5±0,3
теплової обробки після заморожування, %	31,3±0,7	22,0±0,4	20,1±0,2	25,7±0,3
Масова частка води, %	74,9±0,7	71,9±0,8	68,9±0,6	66,1±0,9
Масова частка білка, %	18,7±0,8	17,3±0,4	15,8±0,3	14,2±0,5
Співвідношення білок:вода	1:4,0	1:4,2	1:4,4	1:4,6