

АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОПЧЕНОСТЕЙ

Інжянц А.Т., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. М.О. Янчева
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В умовах сьогодення спостерігається динамічний розвиток харчових технологій за рахунок впровадження інновацій в області інгредієнтного складу харчової продукції, технологічних способів обробки сировини, технічного забезпечення виробничого процесу, використання нових пакувальних матеріалів.

Продукти із різних видів м'яса (копченості) є традиційними, представлені широким асортиментом продукції та користуються стабільним попитом на продовольчому ринку України. Разом з тим, існують проблеми скорочення поголів'я сільськогосподарських тварин, росту вартості сировинної бази, тиску з боку імпортерів, низької купівельної спроможності населення, нестабільності показників якості м'ясної сировини.

В останні роки у виробництві копченостей є стійка тенденція до широкого використання багатокомпонентних розсолів, в рецептури яких, крім посолочних речовин (хлориду натрію, нітриту, цукру), входять численні інгредієнти (фосфати харчові кислоти, карагенан, крохмалі, камеді, білки тощо). Однак існуючі технології виробництва копченостей імпортозалежні та не в повній мірі дозволяють вирішити всі існуючі проблеми, відсутні комплексні дослідження щодо створення науково обґрунтованих ресурсозберігаючих технологій їх виробництва.

Тому виникає потреба у створенні нових науково обґрунтованих технологічних рішень, заснованих на цілеспрямованому використанні харчових добавок та розробці рецептур вітчизняних багатокомпонентних соляних сумішей для виробництва копченостей.

Розробці рецептур багатокомпонентних сумішей та технологій копченостей з їх використанням, дозволить підвищити властивості м'ясної сировини, раціонально її використовувати, розширити асортимент, збільшити обсяги виробництва м'ясних продуктів з новими споживними властивостями прогнозованої якості та безпечності для різних верств населення, підвищенні конкурентоспроможності готової продукції та рентабельності підприємств м'ясної галузі.