

ВИКОРИСТАННЯ СУМШЕЙ ДРАГЛЕУТВОРЮВАЧІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ЕМУЛЬСІЙНИХ ВИРОБІВ

Мороз Д.О., гр. ТМ-76

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Камсуліна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Багатьма вітчизняними та зарубіжними вченими вивчений досить широкий спектр вторинної сировини рослинного і тваринного походження, які застосовуються для поліпшення технологічних властивостей готового продукту.

Сирий фарш варених ковбасних виробів за фізичною структурою і своїми властивостями наближається до дисперсних систем коагуляційного типу. Додана під час приготування фаршу вода, зв'язуючись білком, утворює водно-білкову основу, яка містить екстраговані з м'яса водо- і солерозчинні білки та ін. Найважливішими стабілізаторами харчових емульсій типу «жир у воді» є гідроколоїди, емульгуючі властивості яких багато в чому визначають властивості кінцевого продукту.

Одним з напрямів вирішення проблеми якості м'ясних виробів емульсійного типу є введення у рецептури м'ясних виробів гідроколоїдів, які збільшують вихід виробів та одночасно знижують його калорійність.

Для отримання драглеподібної структури виробу з заданими структурно-механічними показниками, нами було визначено здатність утворювати драгі, різними видами гідроколоїдів, а саме тваринним білком, карагінами, альгінатами та іншими камедями. На початку досліджень було визначено, що найбільш раціонально використовувати для утворення драглеподібної структури у м'ясних системах караганан з додаванням інших гідроколоїдів.

Під час вибору гелеутворювача треба прагнути до того, щоб його концентрація в продукті і відповідно витрата були мінімальними і в той же час забезпечували необхідні фізико-хімічні властивості продукту. Виявлено, що для всіх драглеутворювачів сумісна дія помітно перевищує вплив кожного окремого компонента. Також було визначено структурно-механічні властивості м'ясних систем з використанням комплексних структуроутворювачів.

На основі проведених досліджень та з урахуванням методів математичного аналізу нами була розроблена рецептура м'ясного виробу емульсійного типу з використанням комплексних домішок, який має стабільні показники якості.