

## **КРІОЗАХИСНІ СТАБІЛІЗАЦІЙНІ СИСТЕМИ В ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ ВИРОБІВ**

**Мошенський В.Ю., гр. ТМ-75,**

**Розуменко А.Р., гр. ТМ-76**

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Т.С. Желєва**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Прискорений ритм життя населення країни обумовлює підвищення попиту на заморожені м'ясні продукти харчування. Процес заморожування м'ясної сировини призводить до виникнення ряду фізичних, гістологічних, колоїдно-хімічних, біохімічних змін пов'язаних з погіршенням її якості:

- втрати маси і зміна кольору;
- порушення структури м'язових волокон;
- денатурація і агрегація білків;
- зниження вологоутримуючої та вологозв'язуючої здатностей;
- зміна розчинності міозину;
- уповільнення діяльності ферментів;
- окислення ліпідів;
- зменшення вітамінів;
- здатність деяких мікроорганізмів витримувати низькі температури.

Такі зміни зумовлюють необхідність використання кріозахисних стабілізаційних систем. Дане питання висвітлено в роботах Ф.В. Холодова, Л.О. Яблоненко, А.А. Глушкова та ін. Їх дослідження доводять позитивний вплив деяких речовин на хід фізико-хімічних процесів в м'ясній сировині при використанні низьких температур, однак системних досліджень з цього питання немає.

Відомо, що при виробництві м'ясних заморожених продуктів в більшій мірі використовуються полісахариди. Вони проявляють більш високу вологоутримуючої здатність, поліпшують якість м'ясних продуктів, підвищують ефективність технологічного процесу та забезпечують зниження собівартості продукції. Не менш важливою їх особливістю є здатність до синергізму в результаті взаємодії з різними речовинами, в тому числі і один з одним. Можливість їх використання в якості кріозахисних стабілізаційних систем до кінця не розкрита.

Отже, використання кріозахисних стабілізаційних систем в технологіях м'ясних заморожених виробів є перспективним та актуальним напрямом подальших досліджень, що дозволить вирішити проблеми стабілізації якості та розширення асортименту м'ясних виробів тривалого зберігання.