

ІННОВАЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Поляк Н.П., гр. ХТ 15.41

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.І. Гирка**
Львівський торгово-економічний університет

Однією з пріоритетних завдань науки і практики залишається дослідження властивостей м'ясної сировини. Сучасні тенденції інноваційних технологій полягає у створенні рецептур, комбінаториці високоякісної м'ясної сировини (свинини і яловичини з м'ясом птиці різної сортності), ефективного використання колагенвмісної м'ясної сировини, а також нем'ясних інгредієнтів та добавок рослинного і тваринного походження.

Для виробництва варено-копчених ковбас із свинини і м'яса птиці пропонують комплексну добавку «Премікс 27 С люкс з барвником». У рецептурі продукту до 20% білкових рослинних інгредієнтів у вигляді гранул і 2–3% картопляного крохмалю. Для поліпшення структури пропонують використовувати колагенвмісну м'ясну сировину (свинячу шкурку або курячу шкіру).

Комплексна добавка «Салан 1 з барвником», дозволяє випускати продукцію стабільної якості з виходом до 130%. Окрім свинини і яловичини з додаванням м'яса птиці механічного до обвалювання, соєвих білків, крохмалю у сумарній кількості до 30%.

Основною особливістю виробництва сирокопчених ковбас у багатьох країнах є те, що всі технологічні процеси проходять за низьких температур, окрім етапу коптіння. Іноземне виробництво повільно ферментованих ковбас, входить в групу ризику за безпечністю. Саме тому, розроблено алгоритм, що визначає максимальну кількість часу за певної температури ферментації ковбас протягом якого рН продукту повинно знизитись до значення 5,3. Дане значення виражається у вимірі 16 °С/год – нижній межі температури, за якої можливе утворення стафілококових токсинів. температура визначається як різниця між температурою дозрівання.

Для приготування фаршу у виробництві ферментованих ковбас з м'яса птиці використовують комбінацію посолочних інгредієнтів: нітрит натрію (пригнічує розвиток *сl. Botulinum*), корицю, гірчицю, гвоздику, часник (ефективні проти деяких загальних штамів *E. coli*), розмарин, шавлію (антиоксидантними властивостями) та бакпрепарати, які сприяють не тільки специфічній трансформації м'ясної сировини і формуванню оригінальних органолептичних властивостей, а також пригнічує розвиток небажаної мікрофлори у продукті.