

У той же час український ринок м'ясних виробів майже досяг свого насичення, жорстка конкуренція визначає асортимент, якість та регулює цінову політику. Певний надлишок м'ясних виробів у магазинах великих торгових роздрібних мереж примушує виробників випускати «брендovanі» продукти високої якості, шукати нові ніші та створювати інноваційну продукцію.

Тому на сучасному етапі ефективність функціонування підприємств харчової та переробної промисловості нерозривно пов'язана з удосконаленням існуючих та впровадженням нових економічно вигідних та конкурентоспроможних технологій.

Розвиток технологій, продовольчого ринку, харчової та переробної промисловості України значною мірою визначається тенденціями й закономірностями розвитку індустрії харчових інгредієнтів та добавок. Безумовною перевагою їх використання є постійність їх технологічних властивостей, у тому числі при зберіганні, використанні у невеликих кількостях, можливість введення на тій або іншій стадії технологічного процесу, прогнозованість технологічного впливу, корегування властивостей харчової системи та ін.

ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТОДІВ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОЛЬОРУ ОХОЛОДЖЕНОГО М'ЯСА

Топоров І.Д., гр. ТМ-73м

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

Перед м'ясною промисловістю стоїть завдання інтенсифікації виробництва на основі науково-технічного розвитку, що забезпечує підвищення якості продукції. Один з найважливіших показників якості – колір харчових продуктів. По ньому судять про їх свіжість, дотримання технології, терміни зберігання, відповідність потребам виробництва і безпеки для здоров'я. Колір відображає хід технологічних процесів, режими холодильної консервації, якість продукції тощо. У представленні сучасного споживача колір м'яса пов'язаний з його свіжістю і доброякісністю. Оскільки колір є дуже мінливою властивістю свіжого м'яса, то його колірна гамма змінюється раніше, ніж погіршується його якість. Зміна кольору є однією з об'єктивних критеріїв якості м'яса, що дозволяє контролювати споживчі і виробничі характеристики м'яса і визначати тривалість його холодильного зберігання.

Зміна забарвлення свіжого м'яса стала серйозною проблемою при сучасних методах упаковки продукції. Тому на часі стає актуальне питання збереження натурального кольору м'яса впродовж певного терміну зберігання. В рамках проведених досліджень було запропоновано використання розчинів лактатів натрію та кальцію для обробки охолодженого м'яса. З метою стабілізації кольору свіжого м'яса при зберіганні в охолодженому стані без упаковки здійснювали його обробку антиокислювальним складом, що включає 1,0–7,0% лактату натрію. Обробка може здійснюватися зануренням м'яса в розчин впродовж 5 хвилин, проте ефективніше розпилювання розчину по його поверхні.

Досліджено вплив концентрації розчинів лактату натрію і кальцію на зміну величини оптичної густини яловичини в червоній області видимого спектру (690 нм) під час зберігання в охолодженому стані. Найменші значення оптичної густини, які навіть після закінчення 7 діб зберігання не перевищують початкові величини, спостерігаються при обробці розчином лактату натрію з концентрацією 5,0% і кальцію з концентрацією 7,0%.

Таким чином, лактати натрію і кальцію близькі за ефективністю своєї дії на червоний колір м'яса при невеликому переважанні лактату натрію. Результати стабілізації кольору м'яса під час зберігання вірогідно, є слідством комплексної дії лактатів на м'ясо: як відновників, антимікробних агентів і регуляторів кислотності.