

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ РОЗСОЛІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ДЕЛІКАТЕСНОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗА ПРИНЦИПОМ «CLEAN LABEL»

Жилін І.І., гр. 181-ТМ-13М

Науковий керівник – д-р. техн. наук, доц. **Н.Г. Гринченко**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Виробництво делікатесних продуктів, таких як високоякісне в'ялене м'ясо та делікатесні ковбаси, значною мірою покладається на передові технології обробки, щоб забезпечує винятковий смак, текстуру та термін зберігання. Одним із таких методів є використання багатокомпонентних розсолів. Ці розсоли, які зазвичай поєднують солі, цукор, фосфати, приправи та інші функціональні інгредієнти, відіграють вирішальну роль у покращенні органолептичних і технологічних властивостей делікатесних продуктів.

Багатокомпонентні розсоли – це водні розчини, що містять кілька інгредієнтів, кожен з яких виконує певну функцію в процесі виробництва. Збалансоване поєднання солі, цукру та приправ сприяє складному та добре «округленому» смаковому профілю.

Певні розсоли створені для надання специфічних регіональних або вишуканих нот смаку, таких як димний, трав'яний або солодкий профілі. Багатокомпонентні розсоли при належному введенні або втиранні в м'ясо забезпечують рівномірний розподіл консервантів, ароматизаторів і вологи по всьому продукту.

Сучасний тренд на здорове харчування та екологічну усвідомленість значно впливає на виробництво делікатесної продукції. Попит на продукти з «чистими етикетками» (clean label) стимулює виробників відмовлятися від синтетичних добавок і замінювати їх природними компонентами. Одним із ключових напрямків таких змін є використання рослинних джерел нітритів, які забезпечують аналогічні технологічні функції, але сприймаються споживачами як більш натуральні.

Подальші дослідження в галузі технологій «чистих етикеток» спрямовані на вдосконалення способів екстрагування нітратів із рослин, стабілізацію їхньої активності та зниження вартості. Також важливим є розробка комбінованих розсолів, які включають природні антиоксиданти (наприклад, екстракти розмарину), щоб забезпечити тривалу свіжість і привабливий зовнішній вигляд делікатесної продукції.

У результаті, виробники, які інтегрують рослинні джерела нітритів у свої технології, зможуть не лише відповідати вимогам сучасного ринку, але й формувати нові стандарти в харчовій індустрії.