

Встановлено, що найбільш інтенсивний лізис клітин відбувається при експозиції культуральної рідини при 90 °С протягом 15 хв після 8-ї години культивування, про що свідчить максимальне накопичення амінокислот у реакційному середовищі (1,8 мг/см³). Проведено оптимізацію процесу деструкції пептидогліканів бактеріальних клітин, які піддавали лізису, ферментним препаратом панкреатином. Встановлено, що за цих умов досягається максимальне накопичення низькомолекулярних пептидів – 0,569 мг/см³. Зразок низькомолекулярних пептидів, отриманий за раціональних режимів деструкції, досліджено методом ІЧ-спектроскопії. Встановлено, що у його ІЧ-спектрі присутні смуги поглинання, які відповідають коливанням аміногруп, пептидних зв'язків, піранозної форми глюкози, залишки якої входять до складу мурамової кислоти, та N-ацетилглюкозаміну пептидоглікану.

Отже, розроблено спосіб деструкції пептидогліканів композиції пробіотичних культур, що поєднує автоліз із наступним ферментативним гідролізом біополімерної складової, внаслідок чого реалізовано вилучення низькомолекулярних пептидів, що володіють доведеною результатами медико-біологічних досліджень імуноотропною дією. Це дозволяє розглядати отриманий продукт як перспективний фізіологічно функціональний харчовий інгредієнт.

Д.П. Крамаренко, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

Н.І. Гіренко, асист. (ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка», Старобільськ)

ОСНОВНІ НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ ФАРШЕВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ДОБАВКАМИ ГІДРОБІОНТІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Фаршеві напівфабрикати та вироби з них традиційно користуються високим попитом серед населення. Вони майже не потребують попередньої обробки, зручні в приготуванні та найчастіше мають порівняно невелику ціну.

Найважливішими завданнями при створенні нових фаршевих напівфабрикатів є забезпечення їх високої харчової цінності наряду з високими органолептичними показниками, та розробка напівфабрикатів з широким спектром використання і пролонгованим терміном зберігання.



Рис. Основні напрями використання фаршевих напівфабрикатів із добавками гідробіонтів для виготовлення кулінарної продукції

Науковцями ХДУХТ спільно з ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка» розроблені технології фаршевих напівфабрикатів широкого спектру використання з добавками гідробіонтів. Основні напрями запланованого використання розроблених напівфабрикатів наведені на рисунку.

Органолептичні показники напівфабрикатів наведені в таблиці. Оскільки напівфабрикати мають низьку кислотність та відносяться до швидкокопсувних продуктів, із метою забезпечення мікробіологічної нешкідливості всі страви і кулінарні вироби з їх використанням повинні піддаватися обов'язковій тепловій обробці.

Як можна бачити з наведених даних, розроблені напівфабрикати мають широкі перспективи для використання при виготовленні продукції ресторанного господарства.

Таблиця 1

Органолептичні показники фаршевих напівфабрикатів

Показник	Назва фаршів			
	Фарш із рибною сировиною та рослинни-ми гідробіон-тами	Фарш із молочним білком для млинців	Фарш із м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами	Фарш із м'ясом та рослинни-ми гідробіон-тами
Зовнішній вигляд	Пластична однорідна маса, без вмісту комків та розшарування			
Колір	Біло-сірий, з темними вкрапленнями водорості та перцю	Жовтувато-коричневий, з вкрапленнями перцю, водорості та висівок	Біло-жовтуватий, з темними вкрапленнями водорості, зелені та перцю	Біло-сірий, з темними вкрапленнями водорості, зелені
Консистенція	Ніжна, така що маститься			
Смак і запах	Виражений рибний смак та аромат	М'ясний, з присмаком та ароматом смаженої цибулі	Виражений смак курячого м'яса з смаком зелені	М'ясний, з присмаком зелені

Ю.П. Крижова, канд. техн. наук, доц. (НУБіП України, Київ)

Є.О. Радкевич, магістрант (НУБіП України, Київ)

І.І. Шевченко, д-р техн. наук, проф. (НУХТ, Київ)

**ВИКОРИСТАННЯ КАЗЕЇНАТУ НАТРІУ В СКЛАДІ
БІЛКОВО-ЖИРОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ У ВИРОБНИЦТВІ
РЕСТРУКТУРОВАНИХ ШИНОК**

Мета роботи – удосконалення технології реструктурованих шинкових виробів в оболонці шляхом використання молочних білків. Технологія виробництва препаратів молочних білків, зокрема казеїнату натрію, є порівняно простим процесом. Казеїнат натрію отримують шляхом розчинення сухого або свіжоосаженного казеїну під дією солей або гідроксиду натрію. У результаті досліджень встановлено, що