

ОБҐРУНТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ФАРШІВ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН

Близнюк К.П., гр. ТРГ-11

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Назаренко І.А.**
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського

Особливості технології молочно-рослинних фаршів (МРФ) на основі концентрату зі сколотин, специфічність сировини, що використовується у складі, потребують детального дослідження показників безпеки готової продукції.

Одним із показників безпеки молочно-рослинних фаршів на основі концентрату зі сколотин, що визначає їх нешкідливість для організму, є рівень вмісту гранично припустимих концентрацій солей важких металів. Встановлено, що за токсикологічними та радіологічними показниками розроблені фарші не перевищують встановлених гранично-припустимих концентрацій та відповідають вимогам нормативної документації.

Молочні продукти є сприятливим середовищем для розвитку різноманітних мікроорганізмів. Для запобігання швидкого псування, а також з метою уповільнення росту мікроорганізмів молочно-рослинні фарші необхідно зберігати за низьких температур.

Вивчення мікробіологічної безпеки розроблених фаршів поєднували з гігієнічним обґрунтуванням терміну їх зберігання. Дослідження проводили за температури зберігання 0...2°C і відносної вологості 80...85%. Встановлено, що у процесі зберігання фаршів за температури 0...2°C протягом 15 діб вони мають мікробіологічні показники, що відповідають якісному продукту.

Дослідження органолептичних властивостей фаршів свідчать, що протягом 10 діб зберігання фаршів їх органолептичні показники залишалися незмінними, на 11 добу були відзначені погіршення смаку та запаху, а саме зменшились насиченість, чистота, натуральність і відповідність використаній сировини.

Таким чином, на основі проведених досліджень було зроблено висновок, що для дотримання мікробіологічної безпеки молочно-рослинних фаршів на основі концентрату зі сколотин з одночасним збереженням гарних органолептичних властивостей рекомендуються наступні параметри зберігання: температура – 0...2°C, відносна вологість повітря – 80...85%, тривалість зберігання – 10 діб.