

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗРОБКИ КОМПЛЕКСНИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ ЦІЛЕСПРЯМОВАНОГО ВИКОРИСТАННЯ У ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Донцов Д.Д., гр. 181-206-07,

Інжиянц А.Т.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Янчева М.О.**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

В економічних умовах сьогодення проблема забезпечення м'ясної промисловості України сировиною тваринництва набуває особливу гостроту. Це обумовлено, перш за все, різким скороченням поголів'я худоби, нестабільністю їх вагової кондиції, відхиленнями якості м'ясної сировини, які ускладнюють його промислову переробку. На перший план виступають безпечність харчових продуктів та відповідність їх міжнародним стандартам. До того ж, підприємства м'ясної галузі постійно залежать від значного підвищення собівартості продукту за рахунок зростання цін на м'ясну сировину та енергоносії.

З іншої сторони, у сучасній харчовій галузі спостерігається інтенсивне зростання вимог до споживчих властивостей продукції. Прагнення досягти оптимального співвідношення вартості готової продукції та її якості змушує виробників застосовувати нетрадиційні підходи до вирішення виробничих проблем із метою задоволення всього спектру потреб споживчого ринку, враховуючи запити і купівельну спроможність різних груп населення.

Сучасні ресурсозберігаючі технології м'ясопродуктів передбачають використання різних харчових добавок та їх сумішей. Під час розробки багатокомпонентних емерджентних сумішей для вивчення синергетичних ефектів та властивостей необхідно враховувати як індивідуальні властивості кожного компонента окремо, так і те, яким чином ці компоненти впливають один на одного. Крім того, необхідним є розв'язань завдання, пов'язаних з тим, що в процесі виробництва м'ясних продуктів добавки не завжди мають діяти одночасно. Велике значення слід приділяти санітарно-гігієнічним вимогам до їх виробництва та використання, розробленню методів контролю за технологічним процесом і якістю готової продукції. Незважаючи на досить широке використання комплексних сумішей у технологіях м'ясних продуктів, питання розробки емерджентних композицій не можна вважати повністю вирішеним. Дослідження в цьому напрямі дозволяють вирішити проблему комплексного підходу до використання м'ясної сировини та стабілізації якості м'ясних продуктів.