

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



VII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

6-7 листопада 2018 р.

КИЇВ НУХТ 2018

4. ПАСТЕРИЗОВАНІ М'ЯСНІ ПРОДУКТИ ВАРЕНОЇ ГРУПИ З ПОДОВЖЕНИМ ТЕРМІНОМ ЗБЕРІГАННЯ

Н.П. Логвиненко, Т.О. Хорунжа, О.В. Храпачов,

В.М. Пасічний, Є. І. Капітула

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. На сьогоднішній день є актуальним питання збільшення асортименту продуктів тривалого зберігання.

Крім традиційних стерилізованих консервів в м'ясопереробній галузі поширюється виробництво ковбасних виробів з більш тривалим терміном зберігання. Завдяки використанню сучасних полімерних матеріалів в торгівельних мережах все більше з'являється ковбасних виробів, які мають термін зберігання набагато більший ніж для традиційних видів ковбас.

Подовження терміну придатності до споживання може бути досягнуто за допомогою використання фізичних методів впливу на сировину, підвищенням вимогам до організації санітарної безпечності виробництв дозволяє виробляти продукцію з подовженим терміном зберігання [1, 2]. повторної пастеризації.

Важливим є також підвищення рівня збалансованості не тільки білкового, а й жирнокислотного складу [3, 4]. Нажаль споживач на українському ринку не має широкого вибору м'ясних продуктів тривалого зберігання, які збагачені макро- та мікроелементним складом [5, 6], що потребує пошуку шляхів для збагачення харчових продуктів мікроелементами.

Мета роботи. Метою роботи було розширення асортименту ковбасних виробів вареної групи вищого та першого ґатунків подовженого терміну зберігання.

Відповідно до мети досліджень було підібрано рецептури сосисок вищого та першого ґатунків пастеризованих, з подовженим терміном зберігання. Для підвищення органолептичних показників сосисок процес пастеризації проводили в герметично закритій тарі з використанням соусів.

В якості соусів використовували: кисло-солодкий соус (50% вода, 50% кетчуп «Лягідний») і соус з використанням желе утворюючих згущувачів на основі харчових гідро колоїдів(вода - 99%, загущувач – 0,5%, сіль – 0,5%).

Висновки. Для виробництва м'ясопродуктів вареної групи тривалість теплової обробки впливає на якість та безпечність готового продукту. Для того щоб у процесі теплової обробки не втрачалася частина вологи рекомендовано застосовувати соуси, як складові заправлених продуктів для отримання продуктів з високими органолептичними показниками, стабільними в часі зберігання. Подальші дослідження будуть направлені на удосконалення температурних режимів пастеризації та підвищення якості соусів для розширення асортименту сосисок пастеризованих.

Список літератури

1. Іванов С. Ефективність білоквмісних та безбілкових наповнювачів у технологіях м'ясних та м'ясомістких продуктів / Сергій Іванов, Василь Пасічний // Наукові праці НУХТ. – 2012. – №42. – С.107-111.

2. Пат. 70714 А Україна, МПК А 23 L 1/31. Білково-жирова емульсія з кров'ю / Пасічний В.М., Сабадаш П.М., Кремешна І.В., Жук І.З.; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. – № 20031212348; заявл. 25.12.2003; опубл. 15.10.2004, Бюл. №10, 2004.

3. Howe P, Meyer B, Record S, Baghurst K. Dietary intake of long-chain omega-3 polyunsaturated fatty acids: contribution of meat sources, Nutrition. 2006 Jan;22(1):47- 53. Epub 2005 Nov 14. doi: 10.1016/j.nut.2005.05.0099

4. J.D. Wood, M. Enser, A.V. Fisher, G.R. Nute, P.R. Sheard, R.I. Richardson, S.I. Hughes, F.M. Whittington., Fat deposition, fatty acid composition and meat quality: A review Meat Science 78(4):343-58 April 2008, doi: 10.1016/j.meatsci.2007.07.019.

5. Пасічний В.М. Внесення колагеновмісних сумішей в фаршеві системи / В.М. Пасічний , М.М Полумбрик //Науковий вісник ЛНУВМБ ім.. С.З.Гжицького,Технічні науки . Серія»Харчові технології» Частина 4 -2016 р. Том 18 , №2(68)-с.150-152.