

УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ БАРВНИКІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ М'ЯСНИХ ТА М'ЯСОМІСТКИХ ПРОДУКТІВ

С. В. Іванов

В.М. Пасічний

І.В. Тимошенко

В.В. Олішевський

А.І. Маринін

Національний університет харчових технологій

Сучасна технологія виробництва м'ясних і м'ясомістких продуктів дозволяє використання в якості кольороутворення тільки нітрит натрію і натуральні барвники. Однак в силу своєї природи останні мають технологічні обмеження щодо використання у виробництві ковбасних виробів, м'ясних і мясомістких консервів і напівфабрикатів.

Це пов'язано з низькою стійкістю більшості натуральних барвників до зміни температур і рН середовища в процесі виробництва і при зберіганні.

В м'ясомістких продуктах з низьким вмістом природного гемо- і міоглобіну існує реальна проблема щодо забезпечення традиційного кольору м'ясопродуктів зі значною часткою складних вуглеводів, рослинного білка, білково-жирових емульсій і білкових стабілізаторів в процесі зберігання.

В процесі досліджень було розроблено технологію виробництва натурального червоного барвника на основі столового буряку.

Тестові дослідження щодо використання в складі білково-жирових емульсій для м'ясомістких продуктів стабілізованого термостійкого барвника, при поєднанні з «активним пакуванням», підтверджують можливість використання розробленого натурального барвника на основі столового буряку для м'ясомістких продуктів.

Результати досліджень стійкості мікробіологічних показників продукції при зберіганні не виявили суттєвої різниці в динаміці росту МАФАНМ порівняно з контрольними зразками.