

ФУНКЦІОНУВАННЯ КОМПОЗИЦІЇ ЛАКТОБАКТЕРІЙ У М'ЯСНОМУ ФАРШІ

Мол. наук. співробітник Ц.О.Король

Керівник канд. біол. наук Н. Ф. Кігель

Технологічний інститут молока та м'яса УААН

У процесі дозрівання ферментованих м'ясних продуктів постійно змінюється склад мікрофлори, зокрема, збільшується кількість молочнокислих бактерій. В ферментованих ковбасах молочнокислі бактерії вже через кілька діб стають домінуючими в загальній мікрофлорі.

Об'єктом досліджень були адаптовані до м'ясної сировини штами видів *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactococcus lactis ssp. diacetylactis* та їх композицій.

Досліджували функціонування цих штамів і композицій в ковбасному фарші шляхом визначення чисельності мікроорганізмів та зміни кислотності сировини в процесі дозрівання фаршу протягом 12 діб при температурі 15 °С.

На кінець ферментування в зразках з окремими штамами та композиціями і контролі різниця в загальній чисельності мікроорганізмів знаходилась в межах одного порядку. При цьому в дослідних зразках значно переважають молочнокислі бактерії.

Встановлено, що за період ферментування активно знижувалась кислотність в зразках з окремими штамами лактобактерій та композицій від 6,3 до 5,2 од рН. В контрольному фарші зміна величини рН була уповільнена з 6,3 до 6,2 за рахунок розвитку спонтанної мікрофлори.

Основним аргументом позитивної дії заквашувальних культур та їх композицій при ферментації м'ясної сировини є трансформація білків м'яса, яку можна досягти при використанні біохімічно-активних штамів бактерій, здатних до розвитку в м'ясному середовищі.

На базі колекції музейних та промислових штамів мікроорганізмів відділу біотехнології ТІММ проведено селекцію культур, перспективних для використання при виробництві ферментованих м'ясних продуктів.

Важливим показником функціонування заквашувальної композиції в м'ясному фарші є зміна його кислотності в процесі дозрівання ковбас.