

35. Впливу пастеризації та елементів "активного пакування" на якість ковбасних виробів в процесі зберігання

Олег Храпачов¹, Василь Пасічний², Андрій Маринін², Манефа Полумбрик²
¹ТОВ "Сіріус Екструджен"

²Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В умовах глобалізації світового ринку споживання харчових продуктів для на реалізації продуктів харчування все більш актуальним постають питання організації виробництва, доставки і реалізації харчової продукції [1, 2].

Матеріали та методи. Для дослідження можливості подовження термінів зберігання варених ковбасних виробів були використані зразки сарделенок вищого сорту «Екстра» та сарделенки «Смачні» першого сорту, які були виготовлені на ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат» за ТУ У 15.1-32122069-006:2008. В рецептурах дослідних зразків сарделенок було використано традиційні види м'ясної сировини, молочні продукти і прянощі, які традиційно використовуються у виробництві варених ковбасних виробів [2, 3]. В процесі виробництва використовували поглинач кисню, який дозволяє пролонгувати бар'єрну дію упаковки [3].

Результати. За органолептичними показниками пастеризовані сарделенки відповідали вимогам нормативних документів. Використання багатошарових полімерних матеріалів виробництва ТОВ «Сіріус Екструджен», забезпечило герметичність дослідних зразків. Значень a_w зразків пастеризованих сарделенок без використання поглинача кисню в процесі зберігання збільшувалось в межах 0,73% для сарделенок першого сорту, а для сарделенок вищого сорту в межах 1,88%.

Для пастеризованих сарделенок з використанням поглинача кисню таке збільшення значення a_w не перевищувало 0,6% для сарделенок першого сорту і 1,1% для сарделенок вищого сорту. Таким чином для сарделенок пастеризованих за значенням a_w , також як і за значенням МАФМ підтверджується ефективність використання поглинача кисню при пастеризації. Результатами досліджень мікробіологічних показників ковбасних виробів з використанням повторної пастеризації для сарделенок при температурі 85-90 °С протягом 15-20 хвилин доведена можливість досягання терміну зберігання варених ковбасних виробів у двічі більшого терміну ніж 45 діб, який традиційно рекомендований для ковбасних виробів з повторною пастеризацією.

Висновки. Визначено, що використання при повторній пастеризації саше-пакету поглинача кисню досягаються бактеріостатичні ефекти, які дозволяють отримувати на 94 добу зберігання фонове мікробіологічне забруднення ковбасних виробів, які виробляються без проведення пастеризації.

Література

1. Пасічний В.М., Українець А.І., Храпачов О.В., Маринін А.І. Основні аспекти використання багатошарових полімерних матеріалів для пастеризації та стерилізації продукції в м'ясопереробній галузі. / Наукові праці НУХТ. 2018. №4. С.195–203. doi: 10.24263/2225-2924-2018-24-4-22
2. Ukrainets A., Pasichniy V., Zheludenko Yu. Plant extracts antioxidant properties for meat processing industry.//Biotechnologia Acta. 2016. №2. С.19–27. doi: 10.15407/biotech9.02.019
3. Пасічний В.М., Геречук А.М., Мороз О.О., Ястреба Ю.А. Дослідження факторів пролонгації термінів зберігання м'ясних та м'ясомістких продуктів.//Наукові праці НУХТ. 2015. №4. С.224–230.