

**Міністерство освіти і науки України**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---



**МІЖНАРОДНА**  
**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Інноваційні технології та перспективи розвитку  
м'ясопереробної галузі»**

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*24 листопада 2020 р.*

**КИЇВ НУХТ 2020**

3. Баль-Прилипко Л. Використання делікатесного м'яса ампулярій в оздоровчому харчуванні /Л. Баль-Прилипко, Л. Дерев'янка, О. Андрощук//Продовольча індустрія АПК.-2017.-№ 3.-С. 13-18.

4. Simonin, H., Duranton, F., & deLamballerie, M. (2012). New Insights into the High-Pressure Processing of Meat and Meat Products. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 11 (3), 285–306.

УДК 637.523

Страшинський І.М., к.т.н., доц., Г.І. Гончаров Г.І., к.т.н., проф., Омельченко М.Г.  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

## 75. ГІДРОКОЛОЇДИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАС

Загальний дефіцит м'ясних ресурсів, порушення холодильного ланцюгу, значний об'єм м'яса нестандартної якості (заморожене з тривалим терміном зберігання, з підвищеним вмістом жирової і сполучної тканини, ознаками деструктивних змін в м'язовій тканині, ознаками PSE, RSE і DFD, відхиленнями органолептичних, фізико-хімічних показників) і низькими функціональними властивостями, у тому числі вологозв'язуючою здатністю, призводить до втрат м'ясних білків, мінеральних речовин і вітамінів [1].

**Актуальність теми.** У широкому асортименті харчових продуктів з м'ясної сировини, що виробляються м'ясопереробною промисловістю і закладами ресторанного господарства, значна масова частка припадає на продукцію з емульсійною структурою .

Існуючі технології фаршевої продукції передбачають застосування різноманітної крохмаловмісної сировини та гідроколоїдів, яка сприяє деякому підвищенню волого- і жирозв'язуючої здатності фаршевої системи .Основна функція харчових гідроколоїдів полягає в стабілізації колоїдних харчових систем (регулювання кінетичної і термодинамічної стійкості). Використання гідроколоїдів сприяє зниженню міжфазного поверхневого натягу, полегшують процес диспергування, формують механічний бар'єр, перешкоджають коалесценції, утворюють структуру і стабілізують отриману систему [2].

Далеко не завжди введення гідроколлаїдів в рецептуру ковбасних виробів призводить до бажаних результатів: ущільнення текстури, підвищення виходу тощо [3]. Це пояснюється тим, що на ефективність властивостей гідроколоїдів впливає безліч факторів: наявність або відсутність в розчині катіонів одновалентних або двовалентних металів, присутність камеді в складі суміші (виявляють синергізм спільно з іншими гідроколоїдами), жорсткість води, рН системи та інші.

**Висновки.** Підбір емульгаторів відповідної природи, колоїдно-хімічних і міцелярних властивостей, що реалізують різні механізми емульгування, може дозволити цілеспрямовано впливати на функціонально-технологічні, структурно-механічні та інші фізико-хімічні властивості харчової продукції, створювати продукти поліпшеної харчової цінності.

### Список літератури

1. М. Страшинський, О.П. Фурсік, Р.О. Ришканич, О.В. Ромазан Якість свинини на ТОВ «Тернопільський м'ясокомбінат» Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. Збірник наукових праць. Харків: ХДУХТ, 2019. №1 (29). С. 199-214

2. Strashynskiy I., Omelchenko M., Karapalov A. Use of hydrocolloids in meat systems The 17th International scientific and practical conference «SCIENCE, TRENDS AND PERSPECTIVES» (18-19May, 2020). Tokyo, Japan2020. 432p. С. 119-122.

3. Пасічний, В. М., & Ястреба, Ю. А. (2013). Дослідження структурно-механічних властивостей гелів альгінатів для виробництва м'ясних та м'ясомістких продуктів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького*, (15, № 1 (3)), 125-129.