

Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University
of Food Technologies**

84
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 23-24, 2018

Part 1

Kyiv, NUFT 2018

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

10. Використання ферментних препаратів в технології «Sous-vide» для м'яса птиці

Рамік Оксана, Дмитро Гармаш, Богдан Кохан

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. На даний момент досить широко розвивається технологія приготування м'яса та м'ясних продуктів «Sous-vide», для впровадження даної технології на підприємствах великої потужності її потрібно адаптувати для даних підприємств [1].

Матеріали і методи. Ця технологія описує спосіб приготування харчових продуктів у вакуумній, герметично запечатаній пластиковій упаковці, з дотриманням точно встановлених температурних режимів. Вакуумування напівфабрикату попереджує випаровування вологи та легких ароматичних речовин, що дозволяє отримати з нього страву соковитої консистенції з покращеними ароматичними властивостями, а також підвищити поживну цінність та подовжити термін зберігання, уникаючи ризику повторного забруднення в процесі зберігання. При додаванні ферментних препаратів можна покращити властивості та адаптувати для масового виробництва.

Результати. Для впровадження такого типу технології на підприємствах великої потужності, вона повинна піддаватися корегуванням. Для покращення поживної цінності продукції, та збільшення строків придатності пропонується додавати ферментні препарати під час приготування.

При використанні ферментних препаратів та консервантів під час приготування м'яса птиці за технологією «Sous-vide» і врахуванні умов теплового оброблення [2] збільшується термін зберігання до 10 -18 діб. При виробництві м'ясних продуктів технологією «Sous-vide» можуть використовувати ферменти рослинного, тваринного і мікробіологічного походження. Це також можна використовувати для збільшення строків реалізації даного продукту, та покращення смакових якостей, зменшення вартості продукту.

Внесення ферментних препаратів направлено на поліпшення структурно-механічних, фізико-хімічних і органолептичних властивостей м'ясних продуктів, скорочення тривалості технологічного процесу, збільшення терміну придатності. Використання ферментів у поєднанні з іншими захисними бар'єрами, має цілий ряд переваг: вони захищають продукти від бактеріальної псування і збільшують термін придатності оброблених харчових продуктів; можуть маркуватися як «чисті, натуральні» інгредієнти; здатні регулювати чисельність таких патогенів, як *Listeria monocytogenes*; зберігають органолептичні властивості продуктів; здатні привносити в харчові продукти бажані смакові ноти.

Висновки. Аналітичними досліджень встановлено, що при збагаченні м'ясних продуктів приготованих за технологією «Sous-vide», біохімічних методів впливу можливе корегування технологічних параметрів в необхідному для підвищення якості продукту напрямку.

Література

1. ПИЩА. ЭКОЛОГИЯ. КАЧЕСТВО. (2016), Труды XIII международной научно-практической конференции.
2. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11371>