

## 51. Удосконалення технології шинкових виробів з використанням багатofункціональних розсільних колоїдних систем

Іван Забара, Ірина Шевченко

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Здійснено аналітичні дослідження сучасних інноваційних методів соління м'ясної сировини, з метою вивчення раціонального інгредієнтного складу багатofункціональних розсільних колоїдних систем у технології шинкових виробів з м'яса свинини з різним характером автолітичних змін.

**Матеріали і методи.** Дослідження проводили шляхом аналітичного аналізу сучасних наукових розробок щодо актуальності напрямку застосування багатofункціональних розсільних колоїдних систем у технології шинкових виробів

**Результати.** Виробництво шинкових виробів у більшості випадків базується на використанні розсолів традиційного рецептурного складу без урахування функціонально-технологічних властивостей м'ясної сировини з вадами PSE та DFD, що в свою чергу впливає на кінцеві якісні показники готових виробів [1].

Соління м'ясної сировини є одним з основних та визначних операцій технологічного процесу виготовленні цільном'язових безкісткових і кісткових м'ясопродуктів, що формує якість м'ясних продуктів і їх стійкість при зберіганні. Соління супроводжується перебігом різних за своєю природою процесів: проникнення, розподілення та накопичення в м'ясі речовин для соління; можливі втрати водо- та солерозчинних речовин, зміна стану білкових речовин і ферментних систем; зміна форм зв'язку вологи, водозв'язуючої здатності і маси м'яса; зміна мікроструктури; розвиток хімічних і ферментативних процесів з утворенням смакоароматичних речовин; зміна якісного і кількісного складу мікрофлори; розвиток реакції кольороутворення [2]. Вирішення зазначених питань шляхом використання багатofункціональних розсільних колоїдних систем і моделювання складу солених м'ясних виробів дозволить створити науково-обґрунтовані підходи до ресурсозберігаючих технологій, вдосконалити шляхи раціонального використання м'ясної сировини з різними біологічними та фізико-хімічними властивостями та поліпшити якість солених м'ясних виробів шляхом моделювання їх складу [1]. Розв'язання питань, що потребують теоретичних і експериментальних досліджень в галузі розроблення нових високоефективних і ресурсозберігаючих технологій виробництва цільном'язових солених виробів шляхом моделювання їх складу на підставі використання багатofункціональних розсільних колоїдних систем та комплексу інтенсифікуючих впливів при їх введення в цільном'язову м'ясну сировину, представляється своєчасним і актуальним [1, 2].

**Висновки.** Встановлено, що використання багатofункціональних розсільних колоїдних систем шляхом інтенсивного способу їх введення у технології солених м'ясних виробів може бути доцільним кроком для корегування властивостей шинкових виробів із м'ясної сировини з вадами PSE та DFD.

### Література

1 Gracia Henreita Suci Aprilia, Hyeong Sang Kim. Development of strategies to manufacture low-salt meat products – a review, 2022 [Електронний ресурс] <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9039953/>

2. Шевченко І.І., Стращенко С.В Науково-практичні аспекти виробництва солених м'ясних виробів з використанням багатofункціональних розсільних колоїдних систем НУХТ Монографія, 2018.- С.- 172.