16. Удосконалення технології м'ясних напівфабрикатів

Владислав Марков, Ірина Шевченко
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Удосконалення технології м'ясних дрібнокускових напівфабрикатів є завданням, що актуалізується, зважаючи на стрімкі зміни в динаміці та структурі споживання м'ясних продуктів, а також з огляду на необхідність створення технологій подовження термінів зберігання м'ясопродуктів.

Матеріали і методи. Дослідження проводили шляхом аналітичного аналізу останніх наукових публікацій та розробок за тематикою застосування стартових культур в технології м'ясних дрібно кускових напівфабрикатів.

Результати. Дрібнокускові м'ясні напівфабрикати за своїми технологічними особливостями є продукцією, виробництво якої дозволяє не лише розширити асортимент м'яспродуктів, але і проводити переробку м'ясної сировини більш комплексно. Питання комплексної переробки м'ясної сировини є актуальним, зважаючи на потенціал до збільшення частки високомаржинальних продуктів.

Для багатьох видів м'ясних дрібнокускових напівфабрикатів однією з перешкод до збільшення їх термінів зберігання, покращення логістичних зв'язків та зростання маржинальності продукції є досить високий рівень мікробіологічного обсіменіння вхідної сировини, що є особливо актуальним для напівфабрикатів із м'яса птиці та напівфабрикатів, отриманих зі свинини з вадами автолізу.

Коливання цін та зміни у структурі кормової бази є однією з основних причин, що можуть змінювати раціони та режими утримання та годівлі м'ясних свиней, внаслідок чого виникає додатковий ризик формування автолітичних процесів з відхиленням від нормального їх перебігу. Оскільки стартові культури є одним з методів модифікації сировини перед її термічною обробкою та можуть бути застосовані безпосередньо після отримання дрібношматкових напівфабрикатів, їх застосування є одним з раціональних методів коригування значення pH, пластичності, вологості та інших основних функціонально-технологічних характеристик м'ясних дрібнокускових напівфабрикатів.

Подовження терміну зберігання м'ясних дрібнокускових напівфабрикатів дасть можливість не лише уникнути процесів заморожування та розморожування для деяких видів продуктів, але і значно розширити асортимент продукції з високими споживчими якостями, високою біологічною цінністю та ефективністю.

Процеси цілеспрямованої та контрольованої ферментації, що проходять під впливом стартових культур не лише мінімізують розвиток умовно-патогенної мікрофлори через зниження pH, інгібування небажаних мікроорганізмів та зниження активності води a_w, але і значно впливають на функціональність та якісний склад білків м'язової тканини, призводячи до їх часткового протеолізу. Внаслідок протеолізу не лише формуються характерні для ферментованих продуктів смако-ароматичні сполуки, але й утворюється значна кількість пептидів та окремих амінокислот, позитивно впливаючи на доступність білків даного продукту для перетравлювання та засвоєння організмом людини.

Висновки. Фактично, використання стартових культур у виробництві м'ясних дрібнокускових напівфабрикатів може покращити їх сенсорні характеристики та сприяти їх біоконсервації та безпечності, продовженню терміну зберігання та підвищенню однорідності м'ясних продуктів.