

## **7. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ АДГЕЗІЙНО-КОГЕЗІЙНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ З КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ**

**Н.Ф. Усатенко**

**Т.М. Змієвська**

*Інститут продовольчих ресурсів НААН*

**А.В. Тимчук**

*Національний університет харчових технологій*

Процес реструктурування шматкової м'ясної сировини базується в основному на її адгезійно-когезійних властивостях. Адгезія, або іншими словами, липкість, є властивістю, характерною для поверхневих шарів м'яса, а когезія – внутрішня характеристика м'язової тканини, зумовлена хімічним зв'язком між складовими її частинами (атомами, іонами) та молекулярною взаємодією.

В представлений роботі досліджували динаміку зміни сил адгезії та когезії в м'ясній сировині з курчат-бройлерів в технологічному процесі виробництва реструктурованої шинки. Змінними технологічними факторами були число обертів барабана масажору, тривалість етапів обробки сировини в посолі, темпе-

ратурні параметри тощо.

Вимірювання адгезійних сил ( $\text{кН/м}^2$ ) здійснювали за допомогою спеціально створеної експериментальної установки важільного типу, а когезії – за методом аналізу текстурного профілю з використанням електромеханічної універсальної випробувальної машини SANS CMT2503 (Китай).

При проведенні досліджень концентрацію хлориду натрію в розсолі було обмежено 2,5 % – для отримання шинки з масовою часткою солі менше, ніж 3%.

Встановлено, що в процесі підготування сировини до формування в оболонку за раціональних режимів (масування в процесі посолу в масажорі з числом обертів барабану  $\omega \leq 2$  об/хв. протягом 2 годин за температурі до  $4^\circ\text{C}$ , тривалістю визрівання в посолі не більшою, ніж 16 год) когезійні сили в товщі м'язової тканини під дією технологічних факторів, в порівнянні з першопочатковими значеннями, підвищуються майже на 40 % і дорівнюють 0,43, а адгезійні (поверхневі) відповідно підвищуються на 35% і становлять в кінці процесу  $P_0 = 0,44 \text{ кН/м}^2$ .