

СПОСІБ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНІВ ЗБЕРІГАННЯ СУХИХ СНІДАНКІВ.

А.І. Українець, В.М. Ковбаса, В.В. Олішевський, А.О. Асауленко.

Український державний університет харчових технологій

При розробці нормативно-технічної документації на нові види харчових продуктів в показники якості повинні входити і мікробіологічні нормативи. Кількісний і якісний склад мікрофлори є одним з важливих критеріїв оцінки якості харчових продуктів і разом з даними технології дає уявлення про можливі недоліки в технологічних режимах їх виробництва, зберігання та реалізації.

Екструзійні продукти на основі зернових споживаються, як правило, без додаткової температурної обробки, а тому вимоги до мікробіологічного забруднення повинні бути більш жорсткими.

На жаль, не завжди, на харчових підприємствах якість сировини, наявність швидкоокислюючих складових, забрудненість устаткування, умови зберігання та транспортування забезпечують встановлені нормативні показники «Медико-біологічних вимог та санітарних норм якості продовольчої сировини та харчових продуктів». А тому важливим питанням є подовження терміну зберігання сухих сніданків «Подушечки» з начинкою (ТУ 18 Україна 6-92) з застосуванням нових методів обробки при умові збереження їх фізико-хімічних та органолептичних властивостей.

Запропоновано спосіб подовження терміну зберігання харчових продуктів, розфасованих в герметично закупорену тару з діелектричного матеріалу, з використанням магнітно-імпульсних полів високої частоти та інтенсивності (частота заповнення магнітних імпульсів до 100кГц, інтенсивність до 20Тл).

Досліджено вплив магнітно-імпульсних полів на контамінуючу мікрофлору сухих сніданків.

Встановлено, що використання методу магнітно-імпульсної обробки сухих сніданків сприяло зниженню кількості мікроорганізмів в них на 1,5-2 порядки, що дозволило подовжити термін зберігання продукту в 2 рази при умові збереження його харчо-смакових властивостей.