

УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА КОМБИНИРОВАННЫХ МЯСОПРОДУКТОВ – АДАПТАЦИЯ ИНТЕНСИВНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВУ

Пасичный В.Н.,

канд. техн. наук, доцент

Национальный университет пищевых технологий

Недостаток и высокая цена сырьевых ресурсов на мясоперерабатывающих предприятиях заставила предприятия отрасли в 2004 году проводить работу по переориентации своей сырьевой базы на более доступное и дешевое сырье.

Специфика применения данного сырья требует решения комплекса задач, связанных с улучшением органолептических, структурно-механических и технологических характеристик мясопродуктов.

Задача наведения заданной текстуры мясопродукта, с учетом наложения технологических режимов, особенностей используемого в производстве оборудования, сырья, технологических схем высокорентабельного ресурсосберегающего цикла производства требует повседневной, кропотливой работы.

Принятие правильных решений в условиях интенсивного цикла производства требует от технолога высокого уровня знаний применяемых технологий, знаний о составе и возможностях используемого сырья и функциональных пищевых добавок.

В мясоперерабатывающей промышленности используются практически все виды пищевых продуктов, которые в свою очередь имеют довольно широкие рамки варьирования основных качественных пищевых и функциональных характеристик. отклонение доли белков, жиров, углеводов, состав минерального остатка, рН и буферную стабильность рН, термостабильность, пластичность, вязкость, жиро и влагосвязывающую способность и т.д. могут существенно влиять на качество готовых продуктов

Кроме того, использование данного сырья с технологическими пороками или отклонениями показателей качества не изменяет основной задачи – производства стабильных по качеству рентабельных мясопродуктов с высокими органолептическими показателями, обеспечивающими в комплексе цена – качество достаточный уровень продаж.

В помощь технологу на рынке функционально-технологических добавок представлен громадный спектр предложений, как отдельных пищевых добавок, так и комплексных (комбинированных) функциональных пищевых смесей в основном зарубежных производителей

Однако их применение очень часто имеет ограничение по использованию в составе мясопродуктов, так как и ориентировано на нормальное по качеству сырье, и их применение, не на контрольных выработках, а в повседневной практике иногда приводит к «необъяснимому» браку, отвечать за который приходится технологу-производственнику.

В Национальном университете пищевых технологий на протяжении 2003/2004 годов разработан комплекс отечественных многофункциональных пищевых добавок [1, 2], а также новый ассортимент сбалансированных по пищевой ценности в соответствии с требованиями стандартов высокофункциональных мясопродуктов практически по всем ассортиментным группам и виду сырья используемому в отрасли.

Производство данных функциональных смесей сертифицировано и налажено украинским производителем ЧП «НАША», который в 2004 году вышел на рынок пищевых добавок.

Отличительной особенностью данных смесей можно отметить их целевую специфику применения по группам мясопродуктов, высокую технологическую эффективность. Комбинированные смеси выпускаются как в сухом виде, так и в более активной жидкой форме (Аква Комби).

Ассортимент функциональных пищевых смесей ориентирован на технологические схемы отечественных мясоперерабатывающих предприятий и учитывает возможность применения, как на производстве малой продуктивности, так и больших предприятий, исходя из применяемых на данном производстве схем подготовки сырья, качества и наличия оборудования, ассортимента выпускаемых продуктов.

Такой подход позволяет выделить и решить проблемы конкретного производителя в направлении:

- повышения функциональности всех выпускаемых им продуктов,
- расширении ассортимента (более 300 видов новых, в том числе и эксклюзивных мясопродуктов) вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов, паштетных продуктов, полукопченых, варено-копченых колбас, колбас типа салями, сырокопченых, копчено-вареных, копчено-запеченых, вареных, продуктов из соленого мяса и мяса птицы, реструктурированных ветчин,
- повышении рентабельности и стабильности качества продукции,
- улучшения насыщенности вкуса мясопродуктов, с уменьшением расхода специй, получением эксклюзивного вкуса продуктов,
- возможность работы на сырье с отклонениями функциональности,
- расширение или сужение используемых сырьевых ресурсов в направлении повышения экономической эффективности производства.

Непрерывный поиск новых решений, целевое решение проблем конкретного производителя, учет качества и вида сырья, решение задач по равноценной замене сырья, моделирование текстуры продуктов, мобильность и ответственность, получение конкретного результата, нестандартность решений, а также использование всего лучшего, что есть на рынке специй и добавок – это перспективы и реалии ЧП «НАША».

Наука в производстве, наука для производства – вот то, что обеспечит решение задач по развитию мясоперерабатывающей отрасли на базе отечественных технологий.

НАША™ – шануй надійне это надежность и эффективность, мы знаем, что будет завтра, ведь мы его создаем.

Литература.

1. Суміші харчові комплексні функціональні для м'ясопродуктів та продуктів з м'яса птиці ТУ У 15.8-02070938-037-2003.
2. Суміші харчові смакоароматичні для харчових продуктів, концентратів харчових та кулінарних виробів ТУ У 15.8-1942247-017-2003.