

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ БАКТЕРІАЛЬНОГО ПРЕПАРАТУ ДЛЯ ФЕРМЕНТОВАНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Ц.О. Король, С.Г. Даниленко

Керівник д. т. н. Н.Ф. Кігель

Технологічний інститут молока та м'яса УААН

Заквашувальні препарати відіграють важливу роль у виробництві ферментованих м'ясних продуктів. Завдяки їхньому застосуванню можна прискорити технологію виробництва ферментованих ковбас за рахунок зменшення тривалості дозрівання та сушіння, гарантувати санітарні показники, високі смако-ароматичні властивості, ніжнішу консистенцію продуктів.

Фахівцями відділу біотехнології Технологічного інституту молока та м'яса розроблено технологію виробництва бактеріального препарату "Лакмік" до складу якого увійшли культури видів *Lactobacillus casei ssp. casei*, *Lactobacillus casei ssp. rhamnosus*, *Lactobacillus plantarum*, *Micrococcus varians*.

Основними технологічними етапами препарату були: цілеспрямована селекція культур щодо адаптації до умов м'ясної сировини; вибір поживного середовища для нагромадження біомаси; визначення дози посівного матеріалу та послідовність його внесення в поживне середовище; опрацювання умов нагромадження та стабілізації біомаси; вибір наповнювача та способу нормалізації бактеріального концентрату.

Такі етапи технологічного процесу дозволяють отримати бактеріальний препарат з великим вмістом життєздатних клітин, які забезпечують високий рівень біохімічної активності та антагонізм щодо сторонньої і санітарно-показовою мікрофлори та гарантувати готовому продукту характерні органолептичні властивості.

Препарат є заквашувальною культурою прямого внесення при виробництві ферментованих м'ясних продуктів і під час застосування не потребує попередньої активізації.