

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Використання білкових препаратів у технології м'ясомістких продуктів

О.П. Фурсік, І.М. Страшинський, Г.І. Гончаров

Національний університет харчових технологій

Невід'ємною частиною сучасних технологій виробництва широкого асортименту м'ясопродуктів є використання багатофункціональних препаратів тваринних та рослинних білків.

Тваринні та рослинні білки використовують для часткової заміни м'ясної сировини, покращення структури виробів, білкового збагачувача тощо. Завдяки своїм фізико-хімічним властивостям білки використовуються у виробництві м'ясних виробів у вигляді різноманітних технологічних форм: гелів, емульсій та сухого порошку [1].

Білки рослинного походження є джерелом білка, оскільки знижують загальне споживання насичених жирів і холестерину, але лише за умови їх комбінування, щоб організм отримував повний набір незамінних амінокислот.

Тваринні білки – це натуральні продукти, виробництво яких засновано на термічних (знежирення, зневоднення) і механічних (подрібнення) процесах. Виробляють тваринні білки з різної сировини: свинячої шкурки, свинячої жилки, яловичої жилки, плазми крові, молочної сироватки. Застосування тваринних білків з колагеномісної сировини дозволяє збагатити м'ясні продукти харчовими волокнами, істотно поліпшити реологічні властивості варених ковбас, насамперед консистенцію [2].

Молочні білки є багатшими незамінними амінокислотами, ніж багато інших білків, вони сприяють поліпшенню органолептичних показників харчових продуктів, у складі яких використовуються. Тваринні білки на основі молочної сироватки збагачують м'ясні продукти повноцінними білками (альбумінами і глобулінами), сприяють підвищенню в'язкості і емульгуючої здатності, покращують смак і ніжність готових продуктів.

Метою роботи є моделювання якості варених м'ясомістких ковбас зі значною часткою не м'ясної сировини в рецептурах.

Література

1. Інтернет ресурс : http://ttr.in.ua/stati_obzor_rinka_ingredientov.html.
2. Журнал «Мясной бизнес 2010» Тема номеру : «Тваринні білки на ринку м'ясопереробки. Торговий дім Технологія ТРЕЙД».