

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

86

**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April 2–3, 2020

Part 1

Kyiv, NUFT, 2020

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

86

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

2–3 квітня 2020 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2020

Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішення проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – Київ: НУХТ. – Ч.1.

30. Впливу пастеризації та елементів "активного пакування" на якість напівкопчених ковбас виробів в процесі зберігання

Олег Храпачов¹, Василь Пасічний², Андрій Маринін²

¹ТОВ "Сіріус Екструджен"

²Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Для на реалізації продуктів харчування все більш актуальним постають питання організації виробництва, доставки і реалізації харчової продукції зі збереженням її безпечності [1, 2].

Матеріали та методи. Для дослідження можливості подовження термінів зберігання напівкопчених ковбасних виробів були використані зразки напівкопчених ковбас вищого сорту «Преміум» та першого сорту «Ранчо» першого сорту, які були виготовлені на ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат» за ТУ У 15.1-32122069-006:2008. В рецептурах дослідних зразків ковбас вищого сорту було використано яловичину першого сорту, нежирну свинину філе куряче, сало, для першого сорту до складу рецептур входила яловичина, свинина напівжирна, сало бокове, МПМО, манна курпа, крохмаль картопляний і прянощі, які традиційно використовуються у виробництві даної групи продуктів [2, 3]. В процесі виробництва використовували поглинач кисню, який дозволяє пролонгувати бар'єрну дію упаковки [3].

Результати. За органолептичними показниками пастеризовані ковбаси відповідали вимогам нормативних документів. Використання багатошарових полімерних матеріалів виробництва ТОВ «Сіріус Екструджен», забезпечило герметичність дослідних зразків. Значень a_w зразків пастеризованих ковбас без використання поглинача кисню в процесі зберігання збільшувалось в межах 0,5% для ковбас першого сорту, а для напівкопчених ковбас вищого сорту в межах 1,88%.

Для пастеризованих ковбас з використанням поглинача кисню таке збільшення значення a_w не перевищувало 0,5% для першого сорту і 1,2% для вищого сорту. Таким чином для ковбас напівкопчених пастеризованих за значенням a_w , також як і за значенням МАФМ підтверджується ефективність використання поглинача кисню при пастеризації. Результатами досліджень мікробіологічних показників ковбасних виробів з використанням повторної пастеризації при температурі 85-90 °C протягом 15-20 хвилин доведена можливість досягання терміну зберігання напівкопчених ковбасних виробів у двічі більшого терміну ніж 45 діб.

Висновки. Визначено, що використання при повторній пастеризації сапеш-пакету поглинача кисню досягаються бактеріостатичні ефекти, які дозволяють отримувати на 94 добу зберігання фонове мікробіологічне забруднення ковбасних виробів, які виробляються без проведення пастеризації.

Література.

1. Пасічний В.М., Українець А.І., Храпачов О.В., Маринін А.І. Основні аспекти використання багатошарових полімерних матеріалів для пастеризації та стерилізації продукції в м'ясопереробній галузі. / Наукові праці НУХТ. 2018. №4. С.195–203. doi: 10.24263/2225-2924-2018-24-4-22
2. Ukrainets, A., Pasichniy, V., Zheludenko, Y., & Zadkova, S. (2016). Oleoresins effect on cooked poultry sausages microbiological stability. *Ukrainian food journal*, (5, Issue 1), 124-135.
3. Пасічний В.М., Герעדчук А.М., Мороз О.О., Ястреба Ю.А. Дослідження факторів пролонгації термінів зберігання м'ясних та м'ясомістких продуктів.//Наукові праці НУХТ. 2015. №4. С.224–230.