

23. Удосконалення технології дрібнокускових напівфабрикатів з використанням стартових культур

Іван Забара, Ірина Шевченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Проведено дослідження з метою визначення можливості використання методів використання стартових культур у технологічному процесі виготовлення дрібнокускових м'ясних напівфабрикатів.

Матеріали і методи. Матеріалом для досліджень стали такі зразки стартових культур, як бактерії (коферментативні лактобацили, ароматоутворюючі бактерії) дріжджі, пліснява.

Результати. Стартові культури, що використовуються в м'ясному виробництві, є культивованими чистими культурами бактерій, дріжджів або плісняви, які застосовуються у вигляді суспензій або ліофілізованих порошків.

Основний напрямок дії цих культур – це пригнічення життєдіяльності різноманітних форм патогенної мікрофлори, таких як, наприклад, *Listeria monocytogenes*, під час процесу зберігання та дозрівання м'яса, його маринування та оброблення спеціальними сумішами уже в процесі приготування [1].

Пробіотичні штами, що використовуються у виробництві ферментованих м'ясних напівфабрикатів, повинні мати відповідні технологічні властивості адаптовано до виду використаної м'ясної сировини, порівняні з традиційними заквасочними культурами, що використовуються в м'ясопереробці [2, 3, 4].

Бактеріальні стартові культури в основному представлені сумішшю різних мікроорганізмів, які впливають на процес дозрівання напівфабрикатів. Найбільш часто для регулювання дозрівання продукції використовують коферментативні лактобацили, які утворюють з різних цукрів тільки молочну кислоту.

До складу стартових бактеріальних культур входять також ароматоутворюючі бактерії, які надають виробом виражений аромат і приємний смак. Окремо потрібно згадати такий особливий продукт з додаванням стартових культур, як сухі маринади. Їх застосування не тільки покращує органолептичні якості готового продукту, але й продовжує терміни його зберігання.

Висновки Дані типи стартових культур можна використовувати для додавання як допоміжну сировину для виробництва м'ясних напівфабрикатів, що дозволить покращити технологічний процес виробництва готової продукції.

Література

1. Marta Hugas, Josep Ma. Monfort. Bacterial starter cultures for meat fermentation [Електронний ресурс] <https://www.hindawi.com/journals/ijfg/2017/9546026/>
2. Marta Laranjo, Maria Eduarda Potes, and Miguel Elias. Role of Starter Cultures on the Safety of Fermented Meat Products. National Library of Medicine [Електронний ресурс] <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6524729>
3. Кишенько, І. І., Топчій, О. А., Крижова, Ю. П., & Рибачук, О. І. (2014). Стартові культури для ферментації сирокочених ковбас. *Пищевая наука и технология*, 28(3), 23-26.
4. Пасічний В. М. Перспективні напрямки виробництва м'ясних та м'ясо-рослинних напівфабрикатів. *Мясное дело*. 2009. № 8. С. 15–19.