

45. ВПЛИВ СПОСОБІВ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ПРОЦЕСУ СОЛІННЯ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ М'ЯСНИХ СИСТЕМ

І.І. Кишенько

С.В. Стращенко

О.П. Донець

М.І. Сербова

Національний університет харчових технологій

Сучасне виробництво копчено-варених продуктів з свинини орієнтоване на застосування інтенсивних методів соління з використанням технологічних прийомів ін'єктування багатокомпонентними розсолами і масування. Багатокомпонентні розсоли, що вміщують стабілізатори білкової і полісахаридної природи, являються складними колоїдними системами. При цьому білки і полісахариди, що використовуються в складі розсолів, здатні суттєво впливати на їх функціонально-технологічні характеристики і формування якості готової продукції. Розподілення високомолекулярних структуроутворювачів в м'ясній сировині при солінні ускладнюється із-за того, що вони не мають здатності проникати через мембрани клітин м'язової тканини. В результаті ін'єктування і масування, високомолекулярні компоненти розсолу взаємодіють не тільки з складовими самого розсолу, зокрема з кухонною сіллю, фосфатами, але ще і з елементами м'язової тканини, м'язовими білками.

В зв'язку з цим, метою наших досліджень було вивчення особливостей функціонально-технологічної дії білкових стабілізаторів в складі багатокомпонентних

розсолів, розробка харчових композицій на їх основі і технології її використання для цільношматкових продуктів з свинини з рівнем ін'єктування 10 %, 20 %, 30 %, 40 % і 50 %. Одержані результати досліджень по оптимізації складу розсолів корелюють за органолептичними характеристиками готових цільношматкових виробів. Це дозволяє покращити як органолептичні характеристики продуктів з свинини (ніжність, консистенцію), так і економічні показники ефективності роботи підприємства в цілому.