

НОВЫЕ ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Пасичный В.Н.,

канд. техн. наук, доцент

Национальный университет пищевых технологий

В условиях применения при производстве мясопродуктов значительной доли не мясного сырья возникает проблема сохранения текстуры и органолептических показателей выпускаемой в ассортименте продукции.

К сожалению достаточно значительное колебание функционально-технологических показателей основного сырья, при введении в мясную систему наполнителей (соевого и животного белка, клетчатки, гидроколлоидов, текстурированных наполнителей), не позволяет достигать постоянной стабильности выпускаемых мясопродуктов. Поэтому текстурообразующие наполнители чаще всего применяются в комплексе с пищевыми добавками, стабилизирующими систему мясопродукта, с учетом накладываемых технологических решений.

Выбор типа и количества введения пищевых добавок, стабилизирующих качество мясопродуктов определяется в первую очередь характеристиками и количественным составом основного сырья, а также типом технологических воздействий (на стадии посола, фаршесоставления, проведения тепловых процессов, процессов сушки и т.д.).

На практике текстурообразующие наполнители вводятся в комплексе с другими функциональными смесями.

Однако в некоторых случаях не соответствие химико-технологических характеристик функциональных пищевых добавок и текстурообразующих наполнителей при совместном введении их в систему, а также нарушении последовательности введения или дозировки ожидаемый технологический эффект (например повышения выхода, улучшения вкуса, стабилизации цвета, и т.д.) может не достигаться или приводит к ухудшению других качественных показателей продукта (сокращение сроков хранения, в следствии избытка углеводной части, проявление эффектов синерезиса, нежелательный привкус, ухудшение текстуры, потере цвета при хранении и т.д.).

С целью решения проблем технолога в Национальном университете пищевых технологий, а также Научно-исследовательским институтом пищевых технологий НУХТ были разработаны комплексные подходы для решения функционально-технологических задач производства пищевых продуктов, в том числе мясопродуктов, что дало возможность разработать ряд целевых функционально-технологических смесей для конкретных типов производств.

Характеристики некоторых смесей, согласно действующей документации приведены в таблице 1.

Комплексные функциональные смеси имеют целевую направленность:

по видам используемого сырья (мясо с пороками PSE и DFD, сырье с повышенным микробиологическим обсеменением, мясное сырье с различным типом жиловки, субпродукты и субпродуктовые пасты, фарши с большим содержанием жира, мясо птицы, ММО, МДМ, растительные наполнители, молочные белки и т.д.);

по группам продуктов (вареные колбасные изделия, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые колбасы, колбасы типа салями высших и низших сортов, полуфабрикаты, ветчины, продукты из свинины, говядины и мяса

птицы всех типов, консервы деликатесной группы, пищевые концентраты и рыбопродукты);

по виду организации технологического цикла (классические технологии, интенсивные технологии, собственная сырьевая база или привозное сырье, мясо парное, охлажденное, замороженное, специфичность предпочтений технолога по типу посола и подготовки сырья и т.д.);

по типу производства и применяемого оборудования (мясоперерабатывающие предприятия большой продуктивности, мясокомбинаты, миницеха, птицекомбинаты, отечественное и импортное оборудование).

Таблица 1. Смеси пищевые комплексные функциональные

Смесь	Состав	Применение	Доза введения
НАША В № 109	Фосфаты (E339, E450, E452), сахара, изоаскорбинат E316, усилитель вкуса, запаха и аромата (E621, E627, E631), освежители E331 и E262, консервант E201	Комплексная функциональная смесь для всех сортов вареных колбас	5...8
НАША В+ № 114	Фосфаты (E451, E452), сахара, изоаскорбинат E316, усилитель вкуса E621, освежители E331, гидроколлоиды E407, E410, E412, E415, животный (растительный) белки	Комплексная функциональная смесь для вареных колбас 1 и 2 сорт и эмульсий с повышенным выходом	10...12
НАША ПК № 124	Фосфаты (E450, E452), сахара, изоаскорбинат E316, усилитель вкуса, запаха и аромата (E621, E627, E631), освежитель E331, консервант E201, E 575	Комплексная функциональная смесь для высших сортов полукопченых колбас	
НАША ПК+ №134	Фосфаты (E450), сахара, изоаскорбинат E316, комплекс белков, усилитель вкуса, запаха и аромата (E621, E627, E631), освежители E331 и E226, E201, E321, растительные волокна, гидроколлоиды E412, E407, консервант E201	Комплексная функциональная текстурообразующая смесь для всех сортов полукопченых и варенокопченых колбас с повышенным выходом	10...30
НАША ВК	Фосфаты (E451, 439), сахара, изоаскорбинат E316, усилитель вкуса E621, освежители E330, E331, E334, консервант E 201, E 575	Комплексная функциональная смесь для варенокопченых колбас, колбас типа салями, всех сортов	5...16
НАША СБ	Фосфаты E540, сахара, изоаскорбинат E316, комплекс гидроколлоидов, комплекс белков, клетчатка	Комплексная функциональная текстурообразующая смесь для всех групп мясопродуктов и продуктов с мясом птицы (гидратация 1/ (6...25))	10...50
НАША Шинка	Фосфаты E540, сахара, изоаскорбинат E316, усилитель вкуса E621, освежители E331, E575 комплекс гидроколлоидов, комплекс белков, клетчатка	Комплексная функциональная текстурообразующая смесь ветчин	20...90
НАША I-40	Фосфаты (E450, E451, E319), сахара, изоаскорбинат E316, комплекс белков, усилитель вкуса, запаха и аромата (E621, E627, E631), освежители E331 и E226, E201, E321, растительные волокна, гидроколлоиды, консервант E201	Комплексная функциональная смесь для инъекций всех видов копченостей	30...50

Целевая технологическая направленность смесей обеспечивает стабильность качества выпускаемых мясопродуктов с высокой эффективностью отдачи при их введении, а индивидуальный подход к производителю, учитывающий их потребности и специфичность производства, а также предпочтения потребителей продукции по регионам Украины увеличивает уровень продаж и рентабельность производства.

Научно-практические подходы совместной работы ученых и отечественного производителя пищевых добавок ПП «НАША» позволили организовать целостный

цикл производства включающий научные исследования эффектов взаимодействия ингредиентов, разработку функциональных смесей, тестирования в условиях собственного пищевого производства, организацию производства функциональных смесей и контроля сертифицированной лабораторией ПП «НАША» безопасности производимых смесей.

Данные функциональные смеси в комплексе с комбинированными вкусоароматическими пищевыми смесями ПП «НАША» позволяют организовать высокорентабельный цикл производства пищевых продуктов на всех схемах использования сырьевых ресурсов применяемых в Украине и странах СНГ.

Разработанные технологии охраняются патентным правом Украины.