



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Технічні науки:
стан, досягнення і перспективи
розвитку м'ясної, олієжирової
та молочної галузей»**

22 – 23 березня 2012 р.

Київ НУХТ 2012

11. УМОВИ МІНІМІЗАЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ТА М'ЯСОМІСТКИХ ПРОДУКТІВ

С.В. Іванов

В.М. Пасічний

Національний університет харчових технологій

Сучасна класифікація продуктів тваринного походження регламентує якість м'ясних і м'ясомістких продуктів відповідно до стандартизованих обмежень щодо використання м'ясної і не м'ясної сировини.

В складі м'ясомістких продуктів по основним групам ковбасних виробів і напівфабрикатів значно збільшена частка вуглеводів, рослинного білку та колагену в загальному хімічному складі продуктів. Це потребує більшу увагу, при виробництві, приділяти стабільності мікробіологічних показників фабрикатів, враховувати можливі зміни функціонально-технологічних характеристик продуктів при варіаційному комбінуванні сировини та режимів гідротеплового нагріву, умов емульгування фаршевих емульсій і вмісту в складі продукту харчових добавок цільового функціонального призначення.

Тому удосконалення та розроблення технологій даних продуктів потребує врахування технологічних і біологічних характеристик м'ясних і не м'ясних фабрикатів в умовах варіаційного комбінування технологічного впливу та застосування стабілізуючих фаршеві системи комплексів — регуляторів їх функціональності.

Для недопущення зниження біологічної і харчової цінності продуктів тваринного походження одним з основних факторів є ефективність використання технологічної функціональності основних поживних речовин.

Раціоналізація комбінаторики технологічних характеристик фаршевих емульсій може досягатись на основі оптимізаційного моделювання якісних і кількісних

характеристик по основним поживним речовинам, врахуванням режимів технологічного впливу і раціоналізації використання харчових добавок — активаторів.

Проведені дослідження і отримані результати дозволяють концептуально систематизувати підходи щодо ефективності використання харчових добавок.