

## Сучасні аспекти створення м'ясних виробів

*Кишенько І.І.*

*Національний університет харчових технологій, м.Київ, Україна*

*[irinanuht@ukr.net](mailto:irinanuht@ukr.net)*

### Modern aspects of meat products

#### АНОТАЦІЯ.

Оновлення асортименту м'ясних продуктів цільового призначення, на сучасному етапі розвитку технології як науки, можливе за рахунок використання рослинної сировини в якості технологічних домішок і рецептурних інгредієнтів. Рослинні структури і продукти їх переробки є гарним джерелом білків, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин

**Ключові слова:** м'ясні вироби, рослинна сировина, технологічні домішки, рецептурні інгредієнти

#### ANNOTATION.

Renewal of the range of meat products in the target destination, at the present stage of technology development as a science, perhaps through the use of vegetable raw materials as technological additives and prescription ingredients. Vegetable structures and products of their processing are a good source of proteins, carbohydrates, vitamins, mineral substances

**Key words:** meat products, vegetable raw materials, technological admixtures, recipe ingredients

Розвиток м'ясної промисловості в соціальному та технологічному плані орієнтується на максимальне задоволення запитів споживача при виробництві високоякісних продуктів нового покоління, екологічно безпечних та благополучних в науково-біологічному відношенні.

Колектив кафедри технології м'яса, м'ясних та олієжирових продуктів УДУХТ займається проблемами оздоровчого лікувального харчування та створення технологій, що забезпечують екологічну чистоту нутрієнтів та готових виробів.

Наукові дослідження в цьому напрямку базуються на сучасних положеннях фізіології, біохімії харчування та медико-біологічних принципах задоволення потреб населення в головних харчових компонентах: білках, жирах, вуглеводах, мінеральних солях, макро- та мікроелементах, вітамінах.

На думку медиків, харчовий раціон людини повинен вміщувати понад шістьсот речовин - нутрієнтів. Приблизно 96% з них мають ті чи інші лікувальні властивості. Тому від того, скільки і в яких пропорціях вони співвідносяться, залежать профілактичні, дієтичні та лікувальні властивості готового продукту.

При проектуванні нових видів м'ясних виробів перш за все враховується той факт, що їжа є джерелом не тільки енергії, але й пластичних речовин, що необхідні для побудови і оновлення білкових структур організму, а також мінеральних солей, без яких неможливі нормальні обмінні процеси.

Оновлення асортименту продуктів цільового призначення, на сучасному етапі розвитку технології як науки, відбувається за рахунок використання рослинної сировини в якості технологічних домішок і рецептурних інгредієнтів. Рослинні структури і продукти їх переробки є гарним джерелом білків, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин.

Теорія адекватного харчування ставить перед вченими і спеціалістами в галузі харчової технології проблему створення високоякісних продуктів харчування з сільськогосподарської сировини в її нерафінованому вигляді, так як певна кількість баластних речовин в продуктах не знижує їх цінності, як вважалось раніше, а робить їх більш фізіологічно необхідними потребам організму. Такий підхід до переробки м'ясної сировини дозволяє значно скоротити кількість сполученої тканини, що видаляється при жилюванні м'яса, а сучасні біотехнічні методи модифікації сировини дають можливість використовувати її для виробництва високоякісних м'ясних виробів.

Наявність сполучнотканинних білків у м'ясній сировині підвищує її вологоутримуючу здатність, підвищує вихід готових виробів. Крім того, м'ясо, що вміщує певну кількість сполученої тканини, більш активно впливає на травлення, інтенсивніше стимулює соковиділення і рухаючу функцію шлунку, проявляючи при цьому деякі дієтологічні властивості та сприятливо впливає на стан і функції корисної кишкової мікрофлори.

Ці теоретичні рекомендації знайшли відображення при розробці рецептур і технологій виробництва м'ясних виробів, у тому числі варених ковбас, сосисок і сардельок, в складі яких, в якості технологічних домішок, було використано екструзійні продукти рослинних культур, таких, як рис та квасоля (ТУ У 0088.3403.002-99).

Виробництво екструзійних продуктів відносно нове в Україні. За допомогою цього способу обробки відбувається переведення натуральної сировини в нову, більш придатну для харчування форму, що забезпечує підвищення їх засвоюваності, появу аромату, покращання смаку.

У процесі екструзійного оброблення рослинних культур відбувається зменшення вмісту водорозчинних білків та їх низькомолекулярних фракцій, збільшення високомолекулярних і спирторозчинних фракцій та зв'язків різних типів між біополімерами в процесі утворення екструдатів.

Біохімічні перетворення крохмалю рослинних культур у процесі екструзії супроводжуються зменшенням його кристалічної фази 52-62%,

деструкцією крохмальних полісахаридів і утворенням декстринів, кількість яких збільшується в 7-8 разів.

Застосування екструзійних речовин гарантує екологічну чистоту готового продукту.

Результатами наукових досліджень проведених на кафедрі технології м'яса, м'ясних та олієжирових продуктів підтверджена доцільність використання продуктів екструзії рису та квасолі в рецептурах м'ясних виробів, науково обґрунтовані об'єми їх внесення та способи підготовки, встановлена сумісність компонентів, вивчені їх функціонально-технологічні властивості.

Перевірка ефективності впливу екструзійних продуктів на гідратацію м'яса, в тому числі при термообробці, підтверджує той факт, що продукти покращують вологозв'язування, хоча м'ясні продукти і так вміщують достатню кількість води.

Внесення в кількості, що рекомендується, екструзійних продуктів в склад варених ковбасних виробів, сосисок та сардельок приводить до покращання структурно-механічних показників та збільшення рівня гідратації м'ясних систем, що позитивно впливає на зменшення втрат при термічній обробці, а також на покращання сенсорних показників готової продукції.

На підставі проведених досліджень розроблено технологію виробництва варених ковбасних виробів, сосисок та сардельок з використанням продуктів екструзії рису та квасолі.

Отримані дані увійшли в основу розробки нормативно-технічної документації на виробництво варених ковбас, сосисок та сардельок.

Розроблена технологія виробництва варених ковбасних виробів, сосисок та сардельок апробована в промислових умовах.