

## **ВИРОБНИЦТВО М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ТВАРИННИХ БІЛКІВ**

**Москалюк О. Є. канд. техн. наук, доцент**

**Гащук О. І., канд. техн. наук, доцент**

**Дерій Д. О., здобувач вищої освіти**

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

При виробництві м'ясних продуктів широко використовують тваринні білки, які здійснюють позитивний стабілізуючий вплив, надаючи готовому продукту соковитості, ніжності та необхідної структури і щільності.

Білковий стабілізатор «Стабмікс СМ» – багатофункціональна суміш тваринних білків, яку отримують зі свинячої шкурки і молочної сироватки. Його використовують у всіх видах продуктів (варені, варено-копчені, напівкопчені ковбаси, шинки, напівфабрикати, консерви і паштети), для цільном'язових продуктів, реструктурованих шинок з яловичини, свинини і м'яса птиці. «Стабмікс СМ» використовується без змін ведення технологічного процесу в сухому вигляді у кількості 1–3%, у вигляді гелю – 1:15 з заміною до 15% основної сировини, в складі білково-жирової емульсії – 1:15(20):15(20) із заміною до 20% основної сировини, у вигляді гранул.

При виробництві м'ясних продуктів різних асортиментних груп досить часто використовується свиняча шкурка. Інтерес до її використання виправданий насамперед через сполучнотканинні білки, основним з яких є колаген. Молочна сироватка – природний вторинний продукт переробки кисломолочних і твердих сичужних сирів, казеїну. Елементи сполучної тканини (колаген, глюкозаміни, мукополісахариди) подібно до рослинних харчових волокон, мають катіонообмінні властивості, що сприяють виведенню з організму різноманітних токсинів, включаючи токсичні метаболіти та антропогенні забруднення вихідної сировини, приймають участь в регуляції холестеринового обміну.

Використання білкового стабілізатора «Стабмікс СМ» у виробництві м'ясних продуктів сприяє: зниженню ризику утворення бульйонно-жирових підтьоків при термообробці; стабілізації м'ясної емульсії за рахунок здатності білків підвищувати в'язкість фаршу та емульгувати жировмісні компоненти; пом'якшенню гіркого присмаку печінки у ліверних ковбасах та паштетах; нейтралізації соєвого присмаку у виробках із заміною значної частки м'ясної сировини; зменшенню втрат маси при обсмажуванні січених напівфабрикатів.

Дослідження функціонально-технологічних властивостей тваринного білкового стабілізатора «Стабмікс СМ» та його взаємодії з іншими інгредієнтами харчової системи показали, що використання запропонованої багатофункціональної суміші дозволяє досягнути синергетичного ефекту і отримати продукти високої якості, а також знизити собівартість готових виробів.