

10. ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАН- НЯМ ПОГЛИНАЧІВ КИСНЮ

В.М. Пасічний

Ю.В. Желуденко

І.В. Бомко

Національний університет харчових технологій

В сучасних технологіях м'ясопереробки одним з головних факторів, що за безпечує конкурентну спроможність продукції є стабільність її якості при зберіганні.

Для подовження терміну придатності до споживання використовуються бар'єрні оболонки, захисні плівки, способи поверхневої обробки фабрикатів, вакуумування запакованої продукції, виробництво сумішей інертних і активних газів, комбінування способів бар'єрності.

Використання даних способів направлено на зменшення контакту продукту з активним киснем, що дозволяє мінімізувати розвиток аеробних мікроорганізмів і окиснення жирів продуктів.

Однак залишковий вміст кисню в запакованій продукції може становити 0,3...0,6 %, що не зупиняє процес окиснення, а тільки сповільнює його.

Одним із перспективних способів підвищення термінів зберігання є використання при пакуванні продуктів мікронізованого активного заліза.

Розроблені на основі мікронізованого заліза поглиначі кисню дозволяють мінімізувати вміст кисню в запакованому продукті до рівня 0,01...0,1 %, за безпечучи практично повне припинення активної фази окиснення жирів.

Використання поглиначів кисню дозволяє забезпечувати зберігання продуктів харчування в межах температур 0...26 °С і згідно висновку МОЗ збільшити терміни зберігання варено-копчених, напівкопчених, сирокопчених ковбас та виробів з соленого м'яса в сервірувальній, порційній нарізці і цілим виробом в 0,5...2,5 рази.