

ХРОНІКА ТА ІНФОРМАЦІЯ

ВИЗНАЧЕННЯ ВОДО- ТА ЖИРОПОГЛИНАЮЧОЇ ЗДАТНОСТІ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ

**М.Клименко, доктор технічних наук,
І.Кишенько, О.Грек, кандидати технічних наук**

Однією з основних технологічних операцій при виготовленні ковбасного фаршу є утворення стійкої емульсії, суміші з тонкоподрібненого м'яса, води та жиру.

При тонкому подрібненні частинки фаршу повинні зв'язати таку кількість вологи та жиру, яка перетворює їх в однорідну гомогенну масу з певними структурно механічними властивостями. Але враховуючи те, що склад м'яса обумовлен природою самого відруба, станом тварин, а також умовами перед та після забійної обробки, виникає необхідність вивчати функціонально-технологічні властивості технологічної сировини.

Відомі методи визначення водо- та жиропоглинаючої здатності технологічної сировини трудомісткі, складні у здійсненні, займають багато часу, що є причиною їх обмежаного використання на практиці.

В Українському державному університеті харчових технологій розроблен експрес-метод визначення водо- та жиропоглинаючої здатності різних видів харчової сировини, яка використовується в ковбасно-консервному виробництві. Полягає він в тому, що для удосконалення існуючих способів запропоновано прилад, який дозволяє запобігти великій похибці у результатах вимірювання, та визначити кінцеву стадію процесу водо- та жиропоглинання. Метод здійснюється таким чином: у заглиблення диску індикатора кладуть вирізаний по внутрішньому діаметру ріжучого кільця та змочений водою, або олією паперовий фільтр, та установлюється поршень так, щоб ніжка індикатора торкалася головки поршню. Ванночку з установленим в ній індикатором заповнюють розсолем або олією. Слідкуючи за показами індикатора, записують їх через певний проміжок часу до тих пір, поки не зупиниться набухання продукту, тобто стрілка індикатора зупиниться на максимальному значенні показника. Набухання продукту визначають за формулою:

$$V=(m/h)*100\%, \text{ де}$$

V - величина набухання, виражена в процентах від початково-го об'єму зразка;

m - число поділок шкали індикатора, які пройшла стрілка в мм.;
 h - початкова висота зразка на кільці в мм.

Розроблений спосіб визначення водо- та жиропоглинаючої здатності харчової сировини пройшов апробацію на різних біологічних об'єктах, добре себе зарекомендував і може бути використаний для експрес-аналізу сировини в науковій та практичній діяльності.