3. Експериментальним шляхом встановлено, що за такої концентрації цикорію термостійкість молочних білків складає 95 °С без витримки.

4. Підвищення вмісту екстракту цикорію більше за 1,5 % збільшує термостійкість до температур близьких до 100 °С.

5. Результати досліджень можна використати для розширення рецептурного складу напою «Київський» та уточнення технологічних режимів його виробництва.

СУЧАСНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

І.І.КИШЕНЬКО – к.т.н., Український державний університет харчових технологій

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 шістсот 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 жилуванні 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 (ТУУ 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 внесень 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 гідротації 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.

УДК 631.637.-12-632.3

УДОСКОНАЛЕНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТВЕРДОГО СИРУ ПЕКОРІНО ТА ЙОГО ПАКУВАННЯ

В.М.НЕЧМІЛОВ – аспірант, Інститут тваринництва степових районів УААН "Асканія-Нова", Національний науковий селекційно-генетичний центр з вівчарства

Овече молоко, як і молоко інших видів сільськогосподарських тварин, представляє собою дуже цінний продукт, який можна використовувати в їжу. Із молока овець виготовляють найрізноманітні продукти, серед яких найбільш розповсюджений сир-бринза. Крім того, у різних місцевостях і у різних народів виробляють ряд твердих і м'яких сирів, таких як рокфор, горгонзола, качковал, пекоріно, а також кавказьких сирів (шор, курт, чанах, мотал, арагацький, єреванський).

Сир – високоцінний харчовий продукт. Він вміщує велику кількість легкозасвоюваних повноцінних білків, молочного жиру, різно-