

Альтернативи у виробництві ковбас

Нечипоренко М. О., студ.4 курсу БТФ
Приходько М. Ф., доцент кафедри ТВПТ

Розробляються та впроваджуються новітні технології, які оптимізують і наближають до мінімуму витрати при переробці м'яса, забезпечують раціональне використання вторинних продуктів забою тварин (субпродуктів II категорії, крові) і харчових добавок, оптимальних режимів зберігання і способів холодильного обробітку, пакувальних матеріалів

Однією з актуальних проблем ковбасного виробництва є збільшення терміну зберігання ковбасних виробів. З цією метою у фарш додають спеціально розроблені речовини - консерванти, що є оригінальними за складом суміші різних харчових кислот, дозволених до використання в м'ясній промисловості. Вони пригнічують зростання небажаної мікрофлори, перешкоджають утворенню токсинів і відрізняються простотою застосування

Іншим напрямком продовження термінів придатності ковбас є розробка нових технологій упаковки, що дозволяють більш надійно, ніж традиційні, захистити готові вироби від зміни органолептичних властивостей, втрати вологи і бактеріальної псування. Найбільшою мірою цим вимогам відповідають багатощарові термоусадочні поліамідні і полівінілхлоридні оболонки, що забезпечують збереження якісних показників ковбасних виробів при зберіганні і дозволяють проводити їх стерилізацію.

Сьогодні використовують продукти, які є сучасною альтернативою традиційному копченню. Наприклад, спеціальні копильні ароматичні продукти призначені для поверхневої обробки харчових продуктів, в т.ч. фаршу і шинки, і надають їм традиційний золотисто-коричневий колір і приємний, добре знайомий копчений смак.

Сучасні технології виробництва м'ясних продуктів передбачають використання різних харчових добавок, які поліпшують органолептичні, структурно-механічні і фізико-хімічні показники готових продуктів. Водночас на підприємства надходить значна кількість м'ясної сировини з низькою водозв'язуючою здатністю, тому актуальним є застосування харчових функціональних добавок. При їх використанні можна виробляти продукцію з включенням значної кількості жирної м'ясної сировини, м'яса механічного обвалювання.

Крім фосфатів та емульгаторів, активно використовують стабілізатори консистенції і згущувачі значну частку яких займають гідроколоїди. Ефективними добавками для м'ясних продуктів вважаються харчові поліцукри, завдяки яким формуються необхідні структурно-механічні властивості суцільно-м'язових і емульгованих м'ясних продуктів, підвищується вологоутримуюча здатність і попереджається утворення бульйонних підтікань при термічній обробці.

Отже, використання новітніх технологій та харчових добавок оптимізує виробництво, знижує собівартість продукції та покращує органолептичні характеристики готових виробів.