

**ПРОЦЕС СОЛІННЯ - ЗАПОРУКА
БЕЗПЕКИ М'ЯСОПРОДУКТІВ**
**Крижська Т.А., к.т.н, доцент кафедри
технології молока та м'яса**
**Сумський національний аграрний університет
м. Суми**

Соління м'ясної сировини є основним бар'єрним етапом процесу виробництва м'ясних продуктів, що запобігає псуванню сировини і готових продуктів.

Метою роботи було визначення бар'єрної кількості солі під час соління великошматкового м'яса птиці, а також вивчення ступеня і тривалості просолювання. До сировини було додано 3-15% солі, яка витримувалася у посолі протягом 72 годин до досягнення регламентованої концентрації солі.

Встановлено, що масова частка солі в кінці соління не повинна перевищувати 2,9-3,1%. Ця концентрація досягається за додавання 3% солі за 72 години, за 5% - за 12 годин, за 10% і 15% - за 2 години.

Відзначено, що за додавання 3% і 5% на поверхні продукту сіль повністю розчиняється, однак, за внесення 3% не надається належного бар'єрного рівня захисту, що сприяє розвитку гнильної мікрофлори і БГКП.

Внесення солі (10-15%) до сировини забезпечує стрімкість просолювання, але наявність її залишків на поверхні продукту вимагає додаткової обробки.

Отже, було встановлено, що раціональною кількістю доданої солі, що забезпечує гарантовану якість продукту є 5% з тривалістю соління - 12 годин.