

УДК 637.2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

*Резванов А.С., студент 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель - Губанова Н.В., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: мясная промышленность, полуфабрикаты, пищевые добавки

Работа посвящена изучению использования пищевых добавок при производстве мясных полуфабрикатов.

Введение. В каждой промышленности, при производстве молочных, мясных, изделий применяются свои добавки [3,4,6].

Считается, что одним из критериев, определяющих культуру страны, является качество и безопасность продуктов питания, потребляемых населением. Чем выше уровень развития пищевой промышленности в государстве, тем выше уровень использования пищевых добавок, производство которых требует высокой технологической дисциплины, точного оборудования и определенной квалификации персонала [2,7].

В данной работе будут рассмотрены различные пищевые добавки, что они из себя представляют, для чего их используют.

В современном колбасном производстве, характеризующемся крупными объемами производства и интенсивной технологией, вместе с основным сырьем используют различные препараты растительного и животного происхождения, обладающие высокой пищевой ценностью, функциональными свойствами, близкими к свойствам мышечных белков, способные улучшить или стабилизировать качество готовых изделий, устойчивые при хранении, отличающиеся небольшой стоимостью, простотой применения при составлении фаршевых композиций. К та-

ким веществам относятся различные соевые препараты, каррагинаны, камеди, фосфаты, пектины и др. [5,8].

Благодаря использованию технологий сухого распыления, стало возможным производство химических смесей фосфатов с разной длиной цепочки без использования метода физического смешивания. И что особенно важно для применения в мясоперерабатывающей промышленности, все эти смеси обладают гораздо большей степенью растворимости и более высокой стабильностью. Применение этих смесей имеет и экономическое преимущество, так как данные фосфаты используются в дозировке 0,3-0,5% к массе сырья, что более чем в половину меньше добавляемого количества обычных фосфатов.

Многофункциональная смесь Рондагам МП40 рекомендуется для производства натуральных полуфабрикатов как замороженных, так и охлажденных.. Продукт обладает хорошей растворимостью и образует прочный прозрачный тиксотропный гель, способствует снижению отделения влаги при хранении охлажденного продукта.

Все вышеперечисленные смеси просты в применении, не забивают игл инъектора. Высокая растворимость смесей и хорошая степень диспергируемости обеспечивает равномерность распределения компонентов рассола в мясном сырье, что гарантирует стабильное качество выпускаемых продуктов. Результаты органолептической оценки опытных полуфабрикатов, произведенных с применением данных смесей свидетельствуют о том, что введение рассолов на основе композиций гидроколлоидов не оказывают влияния на вкус, запах, внешний вид и консистенцию. Кроме того, введение рассола позитивно влияет на сочность и нежность готовых изделий, значительно сокращаются потери при термической обработке.

Библиографический список

1. Буйлина, К.С. Совершенствование технологии производства ветчины / К.С. Буйлина. Н.В. Губанова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции.– Ульяновск: УГСХА, 2012. - С. 95-99.
2. Губанова, Н.В. Эффективность выращивания ремонтных свинок при введении в их рацион алюмосиликатной добавки: автореф. дис.... канд. с.-х. наук / Н.В. Губанова. - Ульяновск, 2007. - 23с.
3. Губанова, Н.В. Продуктивное действие рационов и морфобиохимический состав крови ремонтных свинок при использовании алюмо-

- силикатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2012. - № 2. – С.81-84.
4. Губанова, Н.В. Алюмосиликатная минеральная добавка в кормлении поросят /Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов, Т.Б. Солозобова // Молодежь и наука XXI века: сборник Международной научно-практической конференции.– Ульяновск: УГСХА, 2006. – Часть 2. - С. 408-410.
 5. Губанова, Н.В. Содержание тяжелых металлов в мясе молодняка свиней при использовании в рационе алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. –2014.- № 1. - С. 118.
 6. Губанова, Н.В. Продуктивное действие рационов и морфобиохимический состав крови ремонтных свинок при использовании алюмосиликатной добавки / Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. –2012. - №2. – С.81-84.
 7. Зеленов, Г.Н. Технология производства мясопродуктов: учебное пособие / Г.Н. Зеленов, Н.В. Губанова. – Ульяновск, 2015.- 179с.

THE USE OF FOOD ADDITIVES IN THE PRODUCTION OF MEAT PRODUCTS

Rezvanov A.S.

Keywords: *meat industry, semi-finished products, nutritional supplements*

The paper studies the use of food additives in the production of meat products.