

УДК 664.8

Павлишин Н. – ст. гр. ХК_{зм}-61

Тернопільський національний технічний університет ім. І. Пулюя

МІКРОБІОЛОГІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ КОНСЕРВНОГО ВИРОБНИЦТВА УПАКОВАНОЇ ПІД ВАКУУМОМ

Науковий керівник: професор Кухтин М.Д.

Pavlyshin N.

Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University

MICROBIOLOGICAL GROUND STORAGE MEAT RAW MATERIAL FOR CANNING PACKED UNDER VACUUM

Supervisor: professor Kukhtyn M.D.

Ключові слова: вакуумна упаковка, м'ясо,

Keywords: vacuum packaging , meat

Серед продуктів тваринного походження в раціоні людини м'ясо та м'ясопродукти займають провідне місце. Вони є джерелом повноцінних білків, жирів, вітамінів, мінеральних речовин, інших життєво важливих нутрієнтів. Проте, м'ясо є складною біологічно-активною сировиною, у якому під дією навколишнього середовища та технологічних факторів відбуваються процеси різної природи. Внаслідок цього м'ясо легко змінює структуру, склад, характеристики і може втрачати не тільки якісні властивості, а й бути фактором передачі збудників токсикоінфекцій, а також інвазійних хвороб. Слід зауважити, що м'ясо та м'ясопродукти є необхідними та цінними в харчуванні людини лише тоді, коли її показники якості та безпеки повністю відповідають вимогам чинних нормативно-правових документів. Проте в умовах світової глобалізації і урбанізації неможливо забезпечити людство свіжим м'ясом. Тому вивчення і обґрунтування способів довготривалого зберігання м'яса у свіжому стані є актуальним завданням.

Встановлено, що під час зберігання свіжого м'яса свинини запакованого під вакуумну упаковку, інтенсифікація процесу розмноження мікрофлори в поверхневому шарі розпочиналася на 10 добу за температури + 2°C. Після збільшення кількості мезофільних мікроорганізмів у поверхневому шарі до 100 тис. КУО/г м'яса, яке спостерігалось на 30 добу, відмічали поступове її проникнення в глибші шари. Однак, процес проникнення дріжджів у глибокі шари розпочинався десь на 22 добу.

Склад мікрофлори м'яса упакованого під вакуум був представлений молочнокислими бактеріями, ентеробактеріями, псевдомонадами, аерофонами, дріжджами, містеріями.

Збільшення кількості молочнокислих мікроорганізмів в глибоких шарах м'яса до 1 млн. КУО/г спричиняло виникнення органолептичних вад у м'ясі, які проявлялися в зміні прозорості та запаху бульйону при варінні.

Отже, встановлено, що зберігати м'ясо свинини упаковане під вакуумом за температури +2 °С можливо не більше 30 діб.