

УДК 637.052

Змієвська Т.М. – аспірант

*Інститут продовольчих ресурсів НААН*

## **ПОКРАЩЕННЯ КОЛІРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСОПРОДУКТІВ**

Науковий керівник: к.т.н. Усатенко Н.Ф.

Zmiyevska T.N. – graduate

*Food Resources Institute NAAS of Ukraine*

## **IMPROVEMENT OF MEAT PRODUCTS**

Supervisor: Usatenko N.F., Candidate of Technical Science.

Ключові слова: антиоксидант NovaSOL-C, колірні характеристики, м'ясопродукти  
Keywords: antioxidant NovaSOL-C, meat products color

Під час зберігання м'ясопродуктів, внаслідок окислювальних процесів у пігментній системі втрачається яскравість забарвлення та його стійкість. В технологічній практиці для запобігання окислення і руйнування пігментів застосовують відновники – аскорбінову кислоту та її похідні.

Однак, поява на продовольчому ринку солубілізату міцелярної форми під торговою маркою NovaSOL-C, розробленого фірмою "Aquanova AG" (Германія), все більше привертає увагу фахівців м'ясопереробної галузі. Основною активною речовиною NovaSOL-C є аскорбінова кислота, яка вперше представлена у вигляді амфифільного (водо- і жиророзчинного) розчину. На етикетку м'ясних продуктів при цьому дозволено виносити аскорбінову кислоту (або E 300). Проте, функціональні властивості м'ясної сировини після додавання нового антиоксиданту залишаються недостатньо вивченими, що потребує проведення додаткових наукових досліджень.

Мета роботи – встановити вплив антиоксиданту NovaSOL-C на колірні характеристики м'ясопродуктів.

Переваги використання антиоксиданту було перевірено на двох рецептурах реструктурованих формованих продуктів з, та без використання NovaSOL-C. Для виготовлення модельних рецептур м'ясних продуктів брали обвалене м'ясо курчат-бройлерів зі шкірою, та перекручували на вовчку до стану шроту через решітку з діаметром отворів 16 мм. Для збільшення площі контакту між складовими частинами фаршу частину м'ясної сировини до 10% подрібнювали до стану фаршу. До сировини додавали прянощі та матеріали у вигляді розсолу у кількості 30 % до маси сировини (вміст солі – 2,5 %, натриту нартію – 0,005 %, фосфату – 0,3%, перцю чорного меленого – 0,12 %, аскорбінової кислоти – 0,05 % у контрольний зразок, антиоксиданту NovaSOL-C – 0,04 % у дослідний зразок).

У результаті виконання роботи встановлено, що натуральний амфифільний антиоксидант NovaSOL-C проявляє кращі відновні властивості у порівнянні з аскорбіновою кислотою. При цьому отримуємо м'ясопродукти з яскравішим забарвленням, що надає їм перевагу на продовольчому ринку.

Зазначене підтверджується підвищенням вмісту нітросопігментів у дослідному зразку на 22,1 % у порівнянні з контрольним, підвищеним спектром відбивання зрізів м'ясних виробів на 9,7 %, а також на 10,4 % меншою втратою нітросопігментів після експедиції на світлі.