

УДК 664.91

Ясінська Н. – ст. гр. ХК_{зм}-61

Тернопільський національний технічний університет ім. І. Пулюя

ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОФЛОРИ СИРОВИНИ ДЛЯ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТЕРИЛІЗАЦІЇ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ

Науковий керівник: професор Кухтин М.Д.

Yasinska N.

Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University

RESEARCH OF MICROFLORA OF RAW MATERIAL FOR IMPROVEMENT OF TECHNOLOGY OF STERILIZATION OF BULLY BEEVES

Supervisor: professor Kukhtyn M.D.

Ключові слова: мікрофлора, консерви

Keywords: microflora, preserves

Серед продуктів тваринного походження в раціоні людини м'ясо та м'ясопродукти займають провідне місце. Дані літератури вказують, що спеції, які використовуються для виробництва консервів можуть слугувати джерелом термостійкої мікрофлори. Для з'ясування цього питання ми вивчали мікрофлору до миття та за різних технологічних режимів миття. Виявили, що із досліджених спецій найбільше загальне бактеріальне обсяження було в лавровому листі – $33,4 \pm 8,1$ тис. КУО/г. Практично, однакову кількість бактерій містив чорний перець горошок та мелений, загальне бактеріальне обсяження становило від 14,2 до 17,3 тис. КУО/г. Кількість спороутворюючих бактерій у спеціях до миття становила від 71,3 до 129,4 КУО в г. При цьому також найбільший їх вміст становив у лавровому листі, а найменше у чорному перці горошку. Така велика кількість спороутворюючої мікрофлори у спеціях, вказує на необхідність застосування різних технологічних прийомів з метою зниження цих бактерій. Адже при потраплянні у консерви вони можуть виявитися термостійкими і витримати температуру стерилізації і бути джерелом псування готових м'ясних консервів. Тому з метою зниження кількості споро утворюючих бактерій у спеціях ми вивчали вплив різних режимів миття і теплової обробки на їх зменшення.

Встановлено, що обробка спецій холодною і гарячою водою спричиняє зменшення загального бактеріального забруднення, у середньому в 3-4 рази (дія холодної води) і в 8-12 раз (дія гарячої води). Проте, ця обробка, практично не впливає на спороутворюючу мікрофлору, тобто бацили і клостридії. Але саме спороутворююча мікрофлора є найбільш небажаною у сировині, яка використовується у консервному виробництві.

Запропоновано проводити попереднє автоклавовання спецій у банках перед використанням їх у м'ясні консерви. Виготовленні м'ясні натурально-шматкові консерви із додаванням спецій, які пройшли стерилізацію в автоклаві були стерильними і відповідали чинними нормативним документам.