

**УДК 664**

**Криса П., студент; Кравченко Х., к.т.н.**

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна

## **СПОСОБИ ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСА ЗА ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВІВ**

**Krysa P., student; Kravcheniuk K., Ph.D.**

### **METHODS OF STORING MEAT FOR CANNING PRODUCTION**

Загально визнано, що свіжі продукти харчування швидко піддаються псуванню, через ряд ферментативних причин, серед яких метаболіти мікроорганізмів внаслідок їх життєдіяльності відіграють основну роль. Це зумовлює втрати споживчої привабливості продукту, і відповідно термін їх зберігання знижується до декількох годин, що залежить від категорії харчового продукту. Тому з ціллю подовження зберігання якості продукту застосовують різні способи консервування сировини й готових харчових виробів.

У харчовій промисловості консервування – це різного способу обробка харчових продуктів із застосуванням високих температур (пастеризація, стерилізація), холоду (охолодження, примороження, замороження), хімічних біоцидних речовин (консервантів), біоконсервування (соління, мочення), висушування, упакування у різні види тари з газовим середовищем [1]. Усі ці способи покликані подовжити термін зберігання як сировини для виготовлення харчових продуктів, так і самих готових виробів. До того ж застосування способів попередження мікробного псування харчових продуктів дозволяє значно подовжити терміни їх зберігання. Це в свою чергу дозволяє вирішувати такі проблеми харчової промисловості, як створення і збереження запасів сировини і харчових продуктів; рівномірне розподілення продуктів харчування між регіонами; ліквідацію так званої “сезонної” нестачі продуктів харчування [2]. Але саму назву “консервні” вони одержали по основному виду продукції, які випускають – консервам – продуктам в герметичній тарі, зберігання яких забезпечується тепловою обробкою, яка називається стерилізацією або пастеризацією. При такому способу консервування ті мікроорганізми, які знаходились усередині консервної банки, гинуть, а нові збудники, що знаходяться у навколишньому середовищі, завдяки герметичній упаковці усередину банки потрапити не можуть, і таким чином, консерви теоретично можуть зберігатися необмежений час [1, 2]. Для виробництва м'ясних консервів згідно стандартами використовують остигле до температури + 12 °С, охолоджене 0 - +4 °С і розморожене 0 – -1°С у товщі стегна м'яса. М'ясо парне використовують для виробництва фаршированих, шинкованих та інших видів консервів з попереднім солінням. Важливою перевагою парного м'яса є його висока водоутримуюча здатність, а також зниження енергетичних затрат на зберігання. Оптимальним вважають використання охолодженого м'яса після 2-3 діб витримання. Однак останні дослідження показали, що доцільність вироблення консервів з м'яса з строком витримання після забою 4 год. Однак, не завжди складаються умови для виробництва консервів із свіжого мяса, в такому випадку застосовують способи його зберігання.

#### **Література:**

1. Кухтин М.Д. Мікробіологічні та біохімічні процеси у м'ясі яловичини за холодильного зберігання / Кухтин М.Д., Салата В.З. – Тернопіль: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2023. – 305 с.

2. Salata, V., Kuhtyn, M., Semanjuk, V., & Perkij, Y. (2017). Dynamics of microflora of chilled and frosted beef during storage. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies*, 19(73), 178-182.