

УДК 63754

КАРПЕНКО Н.Н., студент 4 курсу

Науковий керівник – **НАРІЖНИЙ С.А.**, канд. техн. наук

Білоцерківський національний аграрний університет sam_nsa@bigmir.net

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ СОЛІ ПРИ СОЛІННІ М'ЯСА ПТИЦІ НА ВЕЛИЧИНУ ПОКАЗНИКА АКТИВНОСТІ ВОДИ a_w , ВМІСТУ ВОЛОГИ ТА ВЕЛИЧИНУ ЕНЕРГІЇ ЗВ'ЯЗКУ ВОЛОГИ З М'ЯСОМ

Низькі функціональні властивості м'яса птиці обмежують можливість його застосування при виробництві м'ясопродукції, зокрема сиров'ялених виробів, до яких висувають особливі вимоги безпеки. Проблема виробництва такої продукції і збільшення тривалості її зберігання є однією з найактуальніших для вітчизняних підприємств м'ясо- і птахопереробної промисловості.

Вивчення можливості поліпшення показників безпеки сиров'ялених продуктів з м'яса птиці і розроблення технологій, заснованих на застосуванні «бар'єрних» факторів, що підвищують стабільність цих продуктів, поставлено в основу досліджень в даній роботі.

Одним з нових напрямків в харчовій технології є осмотичне зневоднення, засноване на явищі плазмолізу живої тканини, що дозволяє видалити з продукту до 50% води, що міститься в ньому, причому, без фазових перетворень, при низьких позитивних температурах і при невеликих витратах енергії.

В якості осмотичних агентів при обробці м'яса використовували кухонну сіль в сухому вигляді. У процесі соління білого і червоного м'яса птиці досліджували вплив масової частки солі на: активність води a_w , енергію зв'язку вологи, вміст вологи, величину рН.

Аналіз отриманих даних показує наступне:

- із збільшенням кількості солі, що використовується при сухому солінні м'яса, величина показника активності води a_w , вміст вологи і величина рН в білому м'ясі курчат-бройлерів в середньому знижується швидше, ніж у червоному в 1,5 рази;

- при внесенні однакової кількості солі, що використовується при сухому солінні м'яса, величина енергії зв'язку води в білому м'ясі не менш ніж у 1,3 рази більше ніж в червоному;

- із збільшенням кількості внесеної солі на 1% величина енергії зв'язку води в білому м'ясі курчат-бройлерів збільшується в 1,93 рази, а в червоному - в 1,54 рази;

- значення величини рН більше всього наближене до значення рН в ізоелектричній точці при використанні солі в кількості 10% від маси м'яса.

Таким чином, з результатів досліджень можна зробити висновок, що при виробництві сиров'ялених виробів з м'яса курчат-бройлерів використовувати біле м'ясо більш раціонально ніж червоне.