

**Володимир Ліснюк**

магістрант кафедри технологій м'яса та м'ясних продуктів

**Анна Гармаш**

здобувач бакалаврату кафедри технологій м'яса та м'ясних продуктів

*Науковий керівник: Василь Пасічний*

д-р техн. наук, професор

завідувач кафедри технологій м'яса та м'ясних продуктів

*Національний університет харчових технологій,*

*м. Київ*

## **ВАРЕНО-КОПЧЕНІ КОВБАСИ З ВИКОРИСТАННЯМ РОЗУМНОГО ПАКУВАННЯ**

Сучасні технології виробництва м'ясних продуктів розвиваються в напрямку збереження і виробництвом традиційної для споживача продукції, а також провадження на ринок споживання продуктів нового покоління, яка, завдяки використанню технологічних інновацій щодо устаткування, функціональних наповнювачів, ензимів, харчових інгредієнтів і системи пакування мають виразну відмінність від традиційних ковбасних виробів [1].

Варено-копчені ковбаси традиційно відносяться до продуктів преміум класу і є одними з найбільш стабільних видів ковбас в сегменті реалізації.

У останні роки ринок ковбасних виробів перспективно розвивається. Сегмент варено-копчених ковбас є другим по величині і складає біля 40% об'єму реалізації всіх ковбасних виробів, що виробництвом даної продукції підприємствами різної за обсягами продуктивністю.

Для забезпечення якості технологічних показників варено-копчених ковбас в умовах виробництв невеликої продуктивності перспективним є використання стартових культур, та ензимів мікробіологічного походження, що дозволяє забезпечити стабілізацію кольору фаршів, час визрівання, виразність смако-ароматичних характеристик, підвищити стабільність до зберігання [2, 3].

З урахуванням специфічної особливості рецептур варено-копчених ковбас і значної частки жирів у фарші додають природні антиоксиданти, які крім підвищення стабільності жирів до псування забезпечують збагачення продуктів біологічно-активними речовинами, які знижують ріст небажаної мікрофлори, перешкоджають утворенню токсинів [3, 4]. Іншим напрямком подовження терміну зберігання ковбас є розробка нових технологій "активного" пакування, що дозволяють більш надійно, ніж традиційні, захистити готові ковбасні вироби від зміни органолептичних властивостей, втрати вологи й бактеріального псування. Найбільшою мірою даним вимогам відповідають багатошарові термоусадочні поліамідні й полівінілдіхлоридні оболонки, що забезпечують збереження якісних показників ковбасних виробів при зберіганні [5] навіть в умовах використання високопродуктивного обладнання.

*Ключові слова:* варено-копчені ковбаси, активне пакування, стабільність, якість.

#### **Список використаних джерел:**

1. Pasichny V. N. Nutritional supplements in food production / Pasichny V. N. // Products & ingredients. – 2007. – N 5. – P. 20–21.
2. Божко Н. В. Екстракт журавлини в технології варених ковбас з м'ясом водоплавної птиці / Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. М. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2017. – Т. 19, № 75. – С. 106–109.
3. Шведюк Д. А. Використання цільової ферментації у технології м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання / Шведюк Д. А., Пасічний В. М. // Вісник Національного технічного університету ХПІ. Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – 2018. – № 16. – С. 184–190.
4. Перспективи використання пакувальних матеріалів для термічної обробки м'яса та м'ясопродуктів / Пасічний В. М., Українець А. І., Храпачов О. В., Маринін А. І. // Техніка, енергетика, транспорт АПК. – 2017. – № 2. – С. 71–75.
5. Інновації в технології зберігання і пакування харчових продуктів / Українець А. І., Пасічний В. М., Маринін А. І., Храпачов О. В. // Техніка, енергетика, транспорт АПК. – 2016. – № 2. – С. 58–62.