

Янчева М.О., к.тех.н., доц., ХДУХТ, м. Харків

Коваленко С.М., аспірант, ХДУХТ, м. Харків

## МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ НА ОСНОВІ ЯЛОВИЧОГО ФАРШУ, ФЕРМЕНТОВАНОГО

Мікробіологічна характеристика харчових продуктів є невід'ємною складовою комплексної оцінки їх якості та безпечності.

Фахівцями ХДУХТ розроблено технологію охолоджених та заморожених напівфабрикатів на основі яловичого фаршу, ферментованого колагеназою. Безпечність нових м'ясних посічених оцінювали за мікробіологічними показниками. Було вивчено мікробіологічні характеристики як охолоджених напівфабрикатів, так і після їхнього зберігання за температури – протягом 30 діб. Отримані дані представлені в табл.1.

**Таблиця 1 – Мікробіологічні показники м'ясних посічених напівфабрикатів на основі ферментованого яловичого фаршу**

Найменування показників	Норматив	Охолоджені м'ясні напівфабрикати	Заморожені м'ясні напівфабрикати
КМАФАМ, КУО / г	$1 \times 10^6$	$5,0 \times 10^4$	$6,2 \times 10^4$
БГКП(коліформи), в	не допускаються	відсутні в	відсутні в
Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> , в	не допускаються	відсутні в	відсутні в
<i>L. Monocytogenes</i> , в	не допускаються	відсутні в	відсутні в

Як видно з представлених даних, рівень загального мікробного забруднення як охолоджених напівфабрикатів, так і тих, що зберігалися протягом 30 діб за температурою – не перевищував допустимих рівнів і склав: після закінчення технологічного процесу та охолодження  $5,0 \times 10^4$  КУО / г, а через 30 діб зберігання –  $6,2 \times 10^4$  КУО / г. При цьому в напівфабрикатах не виявлені бактерії групи кишкових паличок (БГКП) в , бактерії роду *Salmonella* і *L. Monocytogenes* – у .

Досліджено також мікробіологічні показники бифштексів, виготовлених з охолоджених і заморожених м'ясних посічених напівфабрикатів на основі ферментованого яловичого фаршу. Отримані дані підтверджують мікробіологічну безпечність готових виробів та їх відповідність встановленим для даного виду продукції нормативам.