

Божко Наталія

к.с.г.н., доцент

Сумський національний аграрний університет

м. Суми

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ КОВБАСИ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ РЕЧОВИН З АНТИОКИСЛЮВАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

У відповідності з державною політикою України у галузі здорового харчування на період до 2020 року найважливішою задачею є розвиток виробництва харчових продуктів, що сприяють збереженню та зміцненню здоров'я різних груп населення.

Несприятливе екологічне становище і харчування провокують в організмі людини окислювальні процеси, що викликають порушення функцій клітин і ріст числа серцево-судинних, онкологічних та інших хронічних захворювань. Для покращення здоров'я населення необхідно виробляти продукти, до складу яких включаються натуральні інгредієнти з антиокислювальними властивостями.

Виробництво ковбасних виробів є найбільш динамічною галуззю м'ясної промисловості. При цьому більшу частину становлять варені ковбаси. Які користуються підвищеним попитом з-за їх привабливих споживчих якостей та цінової політики.

Процеси, що відбуваються при зберіганні варених ковбас супроводжуються накопиченням продуктів розпаду ліпідів, що призводить до зниження харчової цінності та органолептичних властивостей продукції, особливо під час зберігання на реалізації. Накопичення продуктів окислення ліпідів обмежує тривалість зберігання м'ясних продуктів і негативно впливає на безпечність варених ковбас. Тому сьогодні проводиться пошук ефективних препаратів натурального походження, що мають біологічну та антиоксидантну

активність у відношенні до окислювальних процесів в ліпідах варених ковбасних виробів, що є важливою виробничою та соціальною задачею.

Дослідженнями з використання натуральних антиоксидантів в м'ясній промисловості займалися багато вітчизняних та закордонних вчених. [1, 2]

Встановлення можливості використання природних добавок з антиокислювальним ефектом в технології виробництва варених ковбас для збереження їх якості, підвищення біологічної ефективності і безпеки, подовження терміну зберігання визначає актуальність обраного напрямку досліджень.

Були проведені порівняльні дослідження ступеня окислення ліпідів в процесі зберігання варених ковбас із додаванням комплексу антиокислювальних речовин. [3]

Одними з важливих показників якості жиру є кислотне і перекисне числа. Результати визначення зміни якісних показників жиру в процесі зберігання вареної ковбаси наведені в таблицях 1 та 2.

Таблиця 1. Результати визначення зміни кислотного числа в процесі зберігання варених ковбас

Зразок	Початок зберігання	3 доби	6 діб
Ковбаса варена (контроль)	1,92±0,02	3,1±0,02	4,13±0,03
Ковбаса варена (дослід 1)	2,22±0,02	2,63±0,02	4,06±0,04
Ковбаса варена (дослід 2)	2,35±0,02	2,51±0,02	3,53±0,02
Ковбаса варена (дослід 3)	2,03±0,02	2,93±0,02	3,89±0,02

Таблиця 2/ Результати визначення зміни перекисного числа в процесі зберігання варених ковбас

Зразок	Початок зберігання	3 доби	6 діб
Ковбаса варена (контроль)	0,14±0,01	0,25±0,02	0,38±0,02
Ковбаса варена (дослід 1)	0,12±0,01	0,26±0,02	0,35±0,02
Ковбаса варена (дослід 2)	0,09±0,01	0,22±0,02	0,28±0,02
Ковбаса варена (дослід 3)	0,09±0,01	0,24±0,02	0,34±0,02

За результатами досліджень можемо зробити висновок, що найменше піддалися окисленню зразки ковбаси, в яку був доданий розчин хітозану. Отже ці зразки можуть зберігатися довше, ніж контрольний зразок. Найкращі показники по кислотному та перекісному числу має ковбаса варена (дослід 2). Показано, що жир у складі варених ковбас, вироблених з використанням антимікробної добавки на основі хітозану, має більш низькі значення кислотних і перекісних чисел у порівнянні з контрольними зразками. Таким чином, використання запропонованого способу дозволяє не тільки стабілізувати якість варених ковбас, але і попередити окислювальні процеси жирів в їх складі.

Література

1. Літвінова І.О. Дослідження впливу комплексної добавки «Мальтовин» на функціональні властивості м'ясних модельних систем. [Текст]/ І.О. Літвінова.//Харчова наука і технологія. – 2013. - № 2 (23). – С. 39-42.
2. Плотников, Е. Е. Растительные антиоксиданты в производстве мясных изделий [Текст] / Е. Е. Плотников, Г. В. Глазова и др. // Мясная индустрия. – 2010. – № 7. – С. 26–28.
3. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов // – М.: Колос. – 2001. – 376 с.