

Крижська Тетяна

к.т.н., доцент кафедри технології молока і м'яса
Сумський національний аграрний університет
м. Суми

Цигура Вікторія

Старший викладач кафедри технології молока і м'яса
Сумський національний аграрний університет
м. Суми

Токарєв Олексій

Студент факультету харчових технологій
Сумський національний аграрний університет
м. Суми

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ВАРЕНОЇ КОВБАСИ З М'ЯСА ПТИЦІ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПІДКОПЧЕНОГО БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА

Останнім часом вітчизняне птахівництво постачає на ринок значну кількість м'яса, яке складає альтернативу традиційним видам сировини. В Україні створено та виробляється різноманітний асортимент продуктів із м'яса птиці. Специфіка м'ясної сировини з птиці не дозволяє автоматично переносити існуючі технології виробництва делікатесних продуктів на виготовлення продуктів із м'яса птиці. Проте галузь птахівництва в Україні розвивається дуже швидкими темпами. За статистичними даними протягом 2009-2017 років поголів'я птиці зросло на 90,4 млн. гол., або в 1,7 рази. Споживання м'яса в Україні в 2016 р. становило 52 кг, то в 2017 р. скоротилося на 4% – до 50 кг. Крім цього, все більшим попитом користуються дешеві види м'яса та ковбасних виробів. Курятина наразі займає майже 50% у структурі споживання м'яса.

Метою роботи є розробка технології та рецептури вареної ковбаси з м'ясом птиці з використанням підкопченного білкового стабілізатора на основі вторинної сировини - свинячої шкіри.

Білковий стабілізатор - продукт, який використовують у виробництві варених ковбас для підвищення харчової цінності та здешевлення продукту на заміну основної білкової сировини. Білкові стабілізатори готують із свинячої шкірки або з жилок і сухожиль, отриманих під час обвалювання свинини чи яловичини. Шкірка повинна бути звільнена від прирізей жиру, залишків щетини і ретельно промита. Такий білковий стабілізатор віднесений до групи низькосортної сировини за високою масовою часткою колагенових білків.

Для зниження міцності та покращення функціональних властивостей колагенвмісної сировини, її обробляли препаратом, який дає можливість покращити функціонально-технологічні властивості свинячої шкіри.

Варені ковбасні вироби виготовлялись згідно рецептури-аналога з використанням традиційних технологічних режимів і апаратурної схеми виробництва.

Таблиця 1- Склад рецептур модельних фаршів

Сировина	Контрольний зразок	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3
Сировина несолена кг, на 100 кг				
М'ясо куряче (філе)	80	70	60	50
Шпик хребтовий розміром не більше 6 мм	20	20	20	20
Емульсія свинячої шкіри	-	10	20	30
Спеції	г на 100 кг сировини			
Сіль	2090	2090	2090	2090
Цукор	100	100	100	100
Нітрит натрію	7,1	7,1	7,1	7,1
Перець чорний	60	60	60	60
Мускатний горіх	40	40	40	40

Виготовлення зразків проводили згідно з технологією приготування варених ковбас з додаванням білкового стабілізатору як основної сировини.

Для визначення органолептичних показників модельних зразків була проведена дегустація, результати якої представлені на рис. 1.

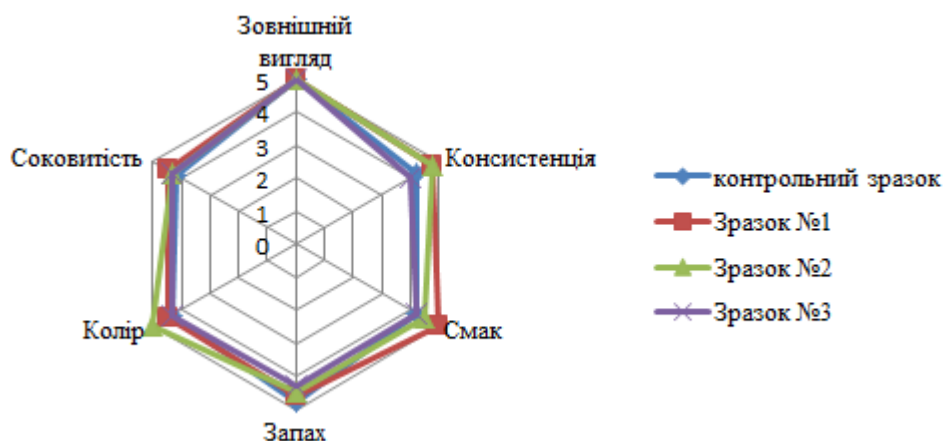


Рис. 1. Профілограма органолептичної оцінки варених ковбас.

Висновки: В результаті досліджень встановлено позитивний вплив білкового стабілізатора на основі свинячої шкіри. Згідно органолептичних досліджень кращими зразками є зразок №1 та зразок №3.

Використання підкопченого білкового стабілізатора дозволяє отримувати ковбасні вироби з гарним смаком і кольором, ніжної консистенції, збільшує вміст білка. Комплексне використання стабілізатора дає можливість отримувати якісні продукти в умовах дефіциту м'ясної сировини, а головне, зменшувати собівартість готового продукту.

Література

1. Усатенко Н. Контроль за якістю м'яса птиці / Ніна Усатенко, Тетяна Свириденко* // Вісник аграрної науки. – 2008. – № 11. – С. 55–57.
2. ДСТУ 4529:2006. Ковбаси варені з м'яса птиці та м'яса кролів.
3. Українець А.І. Вплив білоквмісних композицій на основі колагену на якість ковбасних виробів / А.І. Українець, В.М. Пасічний, Ю.В. Желуденко, М.М. Полумбрик // Наукововиробничий журнал «Харчова наука і технологія». — Одеса, 2016. — Том 10, випуск 3. — С. 50—55.