

ПЕРСПЕКТИВИ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА КОМБІНОВАНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Наталія Божко¹, Василь Тищенко¹, Василь Пасічний², Клименко
Валерія¹

¹Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна

²Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. В Україні крафтове виробництво продуктів розвивається дуже швидкими темпами. На сьогоднішній день існує як мінімум декілька сотень як локальних, так і всеукраїнських марок, які позиціонують себе як крафт. Найбільше виробників напоїв – пива, сидру, настоянок, квасу, є багато виробників сирів, бакалії, крафтових м'ясних виробів та ковбас. Виробники вимушені робити ставку на крафтові продукти аби відійти від стандартного асортименту і таким чином отримати додану вартість продукції. Проте крафтове виробництво виробляє безпечну продукцію із натуральних інгредієнтів регіонального походження за унікальними рецептурами.

Матеріали і методи. Метою досліджень було розробка рецептури та технології комбінованих крафтових напівкопчених ковбас із м'ясом товстолобика білого і качки, вирощених в господарствах Сумської області. В якості рецептури аналогу обрали напівкопчені ковбасу [1]. До рецептури дослідних зразків вводили м'ясо качки і товстолобика у співвідношеннях 30 % качиного м'яса і 50 % риби (1 зразок), 40 /40 % (2 зразок) і 50 /30 % (3 зразок). Додатково до дослідних рецептур вводили шпик боковий 10 %, соєвий ізолят 4 % і протеїн коноплі 6 %. У модельних фаршах визначали функціонально-технологічні показники згідно зі стандартними методиками.

Результати. Основну роль у формуванні ФТВ фаршевих систем відіграють білки. Введення до м'ясо-місткої системи білків прісноводної аквакультури і сполучення їх із м'язовою тканиною качки та рослинними протеїнами дозволяє отримати фаршеві модельні системи із високим ступенем гідратації.

Функціонально-технологічні властивості фаршу комбінованих м'ясо-містких фаршів напівкопчених ковбас

Зразок	Вологість, %	V33 _a , %	V33 _m , %	VУЗ, %	pH
Аналог	70,51±0,31	69,34±0,60	98,34±0,85	55,63±0,05	7,62±0,03
1	72,75±2,20	71,47±1,64	97,46±2,16	58,44±0,36	6,50±0,37
2	71,00±3,60	69,60±1,45	97,35±2,31	60,60±0,96	6,40±0,10
3	71,80±0,36	70,17±2,17	98,66±3,01	60,50±0,27	6,36±0,55

Аналіз даних таблиці показує, що кількість води у дослідних фаршах коливається від 72,75 до 71,00 %. Високі показники вмісту води у фаршах зумовили високу волозв'язуючу здатність систем. Вологоутримуюча здатність модельних фаршів становила 58,44-60,60 %, що на 5,05-8,93 % вище порівняно з контролем. За рахунок збалансування інгредієнтного складу значення pH дослідних фаршів знизилося на 14,70-16,54 %, що сприяло зсуву pH від ізоелектричної точки м'язових білків та білків риби і підвищенню їх здатності приєднувати молекули води. Внаслідок процесів гідратації V33_a дослідних зразків була в межах 69,60-71,47 %, що підтверджує високу здатність модельних м'ясо-рибних систем до утримання води у структурі фаршу.

Висновки. Комбінування м'яса водоплавної птиці, а саме качки, і прісноводної аквакультури із білком рослинного походження (соевий ізолят і протеїн коноплі) дозволяє отримати м'ясо-місткі фаршеві системи із високими функціонально-технологічними властивостями для виробництва крафтових напівкопчених ковбас із локальної сировини. Встановлено високі функціональні властивості модельних фаршів м'ясо-містких напівкопчених ковбас: вологість – до 72,75 %, V33_a – до 71,47 %, VУЗ - до 60,60 %.

Список літератури

1. Патент на корисну модель № 133197 UA МПК (2016.01) A23L 13/50 М'ясомістка напівкопчена ковбаса з м'ясом качки Пекінської./ Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; Вертелецька Н.П., заявник і патентовласник Сумський нац. аграр. ун-т. - № 05371, заявл. 26.10.2018, опубл. 25.03.2019, бюл. № 6.