

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

88

**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April – May, 2022

Part 1

Kyiv, NUFT, 2022

27. Дослідження технологічних властивостей м'ясо-місткої вареної ковбаси з продуктами переробки коноплі

Олег Савенко, Василь Тищенко

Сумський національний аграрний університет, Суми, Україна

Вступ. Рациональне використання сировини є постійним завданням на фоні постійного розвитку м'ясопереробної індустрії. Одним із напрямків виконання є включення у виробництво локальних доступних ресурсів, в тому числі і нетрадиційних. Нові рецептурні композиції функціональних продуктів за рахунок оптимального поєднання інгредієнтів дозволять заощадити на зниженні собівартості виготовленої продукції і зумовить розширення асортименту продуктів здорового харчування.

Матеріали і методи. Було розроблено 6 зразків вареної ковбаси із використанням м'яса прісноводної риби. За аналог обрали рецептуру [1]. Дослідні зразки містили свинину напівжирну 40 %, фарш рибний білого товстолобика 40 %. В якості нетрадиційного інгредієнту використовували протеїн насіння коноплі (зразок 1 – 8 %, 2 – 10 %, 3 – 12 %) та борошно з насіння коноплі (зразок 4 – 8 %, 5 – 10 %, 6 – 12 %). Під час приготування ковбас досліджували технологічні властивості готових виробів.

Результати. В таблиці 1 наведені результати дослідження технологічних показників дослідних ковбас.

Таблиця 1 - Технологічні показники готових виробів

Зразок	Вихід, %	Масова частка вологи, %	ВЗЗ, %	pH
Аналог	111,31	71,56	72,15	6,21
Зразок 1	119,77	73,61	73,23	6,34
Зразок 2	127,19	77,97	74,87	6,41
Зразок 3	122,31	76,83	78,26	6,39
Зразок 4	123,88	73,76	74,18	6,41
Зразок 5	123,86	73,89	75,13	6,43
Зразок 6	124,09	74,07	75,16	6,40

Як бачимо з таблиці 1, вихід готової продукції у всіх дослідних зразках був вище порівняно з аналогом. Так, найвищий вихід встановлено в зразку вареної ковбаси 2, який склав 127,1 %, що на 14,20 % вище від контрольного зразка.

Кращу соковитість другого зразка підтверджує і вміст вологи в готовій ковбасі, який становить 77,97 %, і також, вологозв'язуюча здатність на рівні 74,87 %, що на 4,63 % вище порівняно з контролем. Дослідні зразки ковбас виготовлені з додаванням борошна насіння коноплі також мали вищі показники в порівнянні з аналогом.

Висновки. Комбінування конопляного борошна та протеїну із свининою, яловичиною і прісноводною аквакультурою у складі варених ковбас поліпшує вихід готових виробів на 14,20 %.

Література

1. Патент України № 124222 UA A23L 13/50. М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної. Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграр. ун-т. - № 10844, заявл. 06.11.2017, опубл. 26.03.2018 р., бюл. № 6.

Наукове видання

**88 Міжнародна
наукова конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування людства у
XXI столітті"**

Квітень – Травень 2022 р.

Частина 1

Відповідальна за випуск Н.В. Акутіна

Підп. до друку 11.05.22 р. Обл.-вид. арк. 62.03.
Наклад 40 пр. Вид. № 04н/18 Зам. № 06-22
НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.