

Цигура Вікторія

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

Крижська Тетяна

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

Єршов Олександр

Студент факультету харчових технологій
Сумський національний аграрний університет
м. Суми

ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА ІЗ ПІДКОПЧЕНОЇ СВИНЯЧОЇ ШКІРИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАС

Головним завданням, яке стоїть перед м'ясною промисловістю в наш час, є комплексна і безвідходна переробка сільськогосподарської сировини, попередження її втрат на всіх етапах технологічного процесу та використання оптимальних способів технологічної обробки з метою максимального збільшення об'єму виробництва.

Нині в м'ясній промисловості розроблені і успішно використовуються повноцінні білкові добавки та продукти, виготовлені на основі нетрадиційних джерел тваринного походження та рослинної білкової сировини. Збільшення потреб в білкових продуктах та необхідність забезпечення раціонального харчування населення України привели до виникнення та швидкого розвитку якісно нових напрямів з виробництва м'ясних продуктів, на основі значних потенційних ресурсів харчового білку, що не використовується взагалі або

використовується нераціонально в умовах жорсткої економії високоцінних тваринних білків.

Одним з джерел заміни м'ясної сировини є побічна колагеновмісна сировина (свиняча шкіра, жилка, сухожилля). Перевагами використання колагеновмісної сировини - підвищення вологозв'язуючих властивостей м'ясних систем, збільшення виходу і поліпшення структурно-механічних характеристик, а також зниження собівартості готових виробів.

Значне місце у загальному об'ємі виготовлення м'ясних продуктів займає група варених ковбас, які користуються високим попитом у населення.

Метою роботи було обґрунтування доцільності виробництва вареної ковбаси з додаванням білкового стабілізатора з підкопченої свинячої шкіри, здешевлення та розширення асортименту м'ясної продукції.

Для вирішення поставлених задач у технології варених ковбас використовували білковий стабілізатор з підкопченої свинячої шкіри у різних співвідношеннях. Для розробки нової рецептури за рецептуру-аналог було обрано варену ковбасу «Лікарська» вищого гатунку за ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні».

Для підвищення економічної ефективності виробництва в рецептурах зменшили частку свинини, яку замінили на білковий стабілізатор з підкопченої свинячої шкіри, що обумовлюється меншою собівартістю даного виду сировини і значної наявності серед побічних продуктів переробки свинини. Рецептурний склад основної сировини контрольного та дослідних зразків варених ковбас наведений в таблиці 1.

Таблиця 1 - Рецептури дослідних зразків варених ковбас

Складові компоненти	Контрольний зразок	Зразок № 1	Зразок № 2
Яловичина вищого гатунку	25	25	25
Свинина напівжирна	70	60	50
Яйця або меланж	3	3	3
Сухе молоко знежирене	2	2	2
Білковий стабілізатор зі свинячої шкурки підкопченої	-	10	20
Разом	100	100	100
Прянощі та матеріали, г на 100 кг несоленої сировини			

Сіль	2090	2090	2090
Цукор	200	200	200
Мускатний горіх	50	50	50
Нітрит натрію	7,1	7,1	7,1

Для обрання кращого зразка проводили органолептичну оцінку модельних зразків згідно ДСТУ 4823,2:2007 «Органолептичне оцінювання якості Частина 2. Загальні вимоги. Продукти м'ясні». Результати досліджень представлені на рис.1.

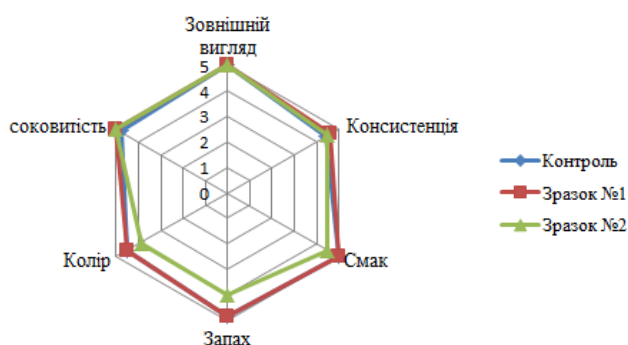


Рис. 1. Профілограма органолептичної оцінки варених ковбас.

Таким чином, використання білкового стабілізатора з підкопченої свинячої шкіри, дозволяє отримати вироби з високими органолептичними показниками, що не поступаються аналогічним характеристикам традиційного виробу, який був використаний в якості контрольного зразку та дозволяє знизити собівартість ковбасних виробів.

Література

1. Пасічний В.М. Внесення колагенвмісних сумішей у фаршеві системи / В.М. Пасічний, М.М. Полумбрик // Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького. Технічні науки. Серія «Харчові технології». Частина 4. — 2016. — Том 18, № 2(68). — С. 150—152.
2. Пасічний В.М. Функціонально-технологічні властивості фаршевих систем з використанням білоквмісних композицій на основі тваринного білка «Білкозин» / В.М. Пасічний, М.М. Полумбрик, О.Ю. Хоменко, Ю.В. Желуденко // Збірник наукових праць ВНАУ. — 2015. — Випуск 2 (90). Серія технічні науки. — С.72—76.