

Гриньова Д.В.,

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

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СОСИСОК З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСА ПЕРЕПЕЛІВ

М'ясо сільськогосподарської птиці, особливо курей та індиків, відрізняється високою поживною цінністю, відмінними дієтичними і смаковими якостями. Переробка м'яса птиці забезпечує підвищення економічної ефективності птахівництва. У зв'язку зі збільшенням перепелиного м'яса на вітчизняному ринку представляє науково-практичний інтерес вивчення його якості.

Метою досліджень є розробка рецептури сосисок з використанням м'яса перепелів.

При розробці рецептури було враховано розповсюдженість цього виробу в раціонах харчування населення України, їх початковий хімічний склад, збереження новим виробом звичних для споживачів органолептичних показників.

Для введення в сосиски перепелиного м'яса як аналог була прийнята рецептура сосисок курячих вищого сорту по рецептурі № 359 [1]. Даний вибір обґрунтований тим, що сосиски мають найпростіший склад і найменшу собівартість.

Розробка рецептур сосисок з використанням м'яса перепелів проводилася з урахуванням збереження прийнятних органолептичних показників для даних кулінарних виробів, а також з прогнозуванням покращення функціонально-технологічних характеристик досліджуваних систем та підвищення біологічної та енергетичної цінності готових виробів.

При складанні рецептур сосисок з використанням м'яса перепелів було витримано вміст сухих речовин та вологи, прийнятних для даної групи

кулінарних виробів. Кількість м'яса перепелів, яка може бути введена в рецептури сосисок з м'яса обмежена впливом його на собівартість готових виробів.

Були проведені дослідження по вивченню фізико-технологічних показників м'яса перепела. М'ясо перепела вводилось в сосиски в процентному співвідношенні до маси готового продукту і повністю замінює м'ясо курки, що входить до складу рецептурної суміші контрольного зразка. Були виготовлені сосиски з 20 % вмістом м'яса перепела (зразок 1). За контроль було взято сосиски курячі вищого сорту, виготовлені за традиційною рецептурою. Рецептури сосисок наведено у таблиці 1.

Таблиця 1 – Рецептури сосисок

Назва сировини	Маса сировини, г			
	Контроль		Зразок 1	
	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
М'ясо курки	200	200	-	-
М'ясо перепелів	-	-	200	200
Яловичина жилована 1с	400	400	400	400
Свинин жилована жирна	400	400	400	400
Сіль харчова	20	20	20	20
Цукор – пісок	1	1	1	1
Перець чорний мелений	0,6	0,6	0,6	0,6

Поперше, було досліджено органолептичні показники готових виробів: зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція сосисок з використанням м'яса перепелів відрізняються від сосисок, виготовлених за традиційної технологією. Зразки сосисок з використанням 20 % м'яса перепелів мали колір характерний для сосисок, володіли однорідно – м'якою консистенцією, були соковитими без стороннього присмаку.

Також досліджено функціональні властивості фаршевих систем. Введення м'яса перепела в кількості 20 % від маси фаршу в систему підвищує його вологозв'язуючу здатність, підвищує вологоутримуючу здатність системи, що також впливає на вихід готового продукту в цілому. Заміна м'яса курки на

м'ясо перепела незначно вплинуло на емульгуючу здатність фаршевої системи. Таким чином, заміна курячого м'яса на м'ясо перепела позитивно впливає на функціонально-технологічні властивості м'ясних систем.

Введення у фарш м'яса перепела вплинуло на біологічну цінність готового продукту. Кількість білка у сосисках з м'ясом перепела, у порівнянні з контролем незначно збільшилась на 0,65 %. Вміст жиру в готових виробах збільшилась незначним чином на 0,81 %. Ступінь задоволення формули збалансованого харчування по основним харчовим нутрієнтам сосисок з м'ясом перепела за білками, жирами та вуглеводами становить 16,54%, 29,63% та 0,05% відповідно. З розрахунків було отримано масу сосисок, виготовлених з додаванням м'яса перепела, що відповідає 10% добових енерговитрат людини складає – 100,17 г, при цьому енергетична цінність 100 г сосисок становить 330,13 ккал, що на 9,4 ккал більше ніж у контрольному зразку.

Таким чином, ми розробили рецептуру сосисок з м'ясом перепела і дослідили такі властивості фаршевих систем, як вологоутримуюча, вологозв'язуюча, емульгуюча здатність, а також органолептичні властивості готового продукту та його біологічну та енергетичну цінність. Подальшим напрямком досліджень буде використання м'яса перепела у складі різних видів м'ясних виробів та дослідження фаршевих систем.

Література

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. – М.: Колос, 2001. – 376 с.
2. Антипова Л.В. Химический состав, пищевая и биологическая ценность мяса перепелов / Л.В. Антипова, А.В. Макаров // Мясная индустрия. – 2007. – № 1. – С. 55-57.
3. Юхневич К.П. Сборник рецептов мясных изделий и колбас / К.П. Юхневич, А.В. Галянский – С.-Петербург, 1987. – 322 с.