

## О ВЛИЯНИИ БЕЛКОВОЙ ДОБАВКИ ИЗ МОДИФИЦИРОВАННЫХ СВИНЫХ ЖЕЛУДКОВ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС

**Василенко З.В., Андреева И.И., Стефаненко Н.В., Шкабров О.В.**  
**Могилевский государственный университет продовольствия**  
**г. Могилев, Республика Беларусь**

Результаты исследования влияния белковой добавки из модифицированных свиных желудков (замена мясного сырья - 20%, 30% и 40%) на показатели качества вареных колбас приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Показатели качества вареных колбас с белковой добавкой из модифицированных свиных желудков

Наименование показателя	% замены мясного сырья на белковую добавку		
	20%	30%	40%
<b>Органолептические характеристики</b>			
Внешний вид	Без повреждений, отёков жира и бульона, оболочка плотно прилегает к фаршу		
Цвет на разрезе	Розовый	Бледно-розовый	
Запах (аромат)	Без посторонних запахов		
Вкус	Свойственный данному виду продукта		
Консистенция	Однородная, нежная	Однородная, резинистая	
<b>Технологические свойства</b>			
Водосвязывающая способность (ВСС), % к общей влаге	83,3	82,6	84,3
Влагоудерживающая способность (ВУС), %	34,5	35,0	33,8
Влаговывделяющая способность (ВВС)	15	13	16
Эмульгирующая способность (ЭС), %	11	12	12
Стабильность эмульсии, (СЭ), %	14,3	15,5	14,0

Из представленных данных видно, что технологические свойства всех образцов вареных колбас незначительно отличаются между собой. Однако по органолептическим характеристикам образцы вареных колбас с 40%-ной заменой мясного сырья на белковую добавку из модифицированных свиных желудков имеют бледно – розовый цвет и резинистую консистенцию, что не соответствует требованиям ТНПА на вареные колбасы. Поэтому в рецептурах вареных колбас рекомендуем 20 – 30 %-ную замену мясного сырья на белковую добавку из модифицированных свиных желудков.