

## **ВЛИЯНИЕ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЖМЫХА ЛЬНЯНОГО НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

**Бычко А.В., Возничек Н.С., Рубанова Ю.О.**

**Научные руководители – Болашенко Т.Н., к.т.н., доцент,**

**Кучерова Е.Н., старший преподаватель**

**Могилевский государственный университет продовольствия**

**г. Могилев, Республика Беларусь**

Мясная отрасль является важнейшей составной частью агропромышленного комплекса Республики Беларусь. Около 60 % продукции, выпускаемой мясоперерабатывающими предприятиями, занимают вареные колбасные изделия, поэтому внесение в их рецептуры пищевых добавок является одним из перспективных путей расширения ассортимента продуктов функционального назначения.

Одним из источников ценных веществ в Республике Беларусь является жмых льняной.

Для исследования была взята стандартная рецептура колбасы вареной «Оливье» из мяса птицы высшего сорта, охлажденная по СТБ 1060-97, РЦ ВУ 700453018.446-2017.

При производстве вареных колбас не использовались комплексные пищевые добавки. При составлении фаршевой системы мясо птицы механической обвалки (МПМО) заменяли на муку из жмыха льняного в количестве 10 %, воду вносили в количестве 35 % сверх рецептуры и исследовали органолептические показатели качества вареных колбасных изделий из мяса птицы согласно ГОСТ 31639-2012 в зависимости от степени измельчения жмыха льняного.

Все образцы колбасных изделий характеризовались чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, слипов, отсутствия бульонно-жировых отеков. Консистенция у всех образцов плотная, форма округлая. Образцы колбасных изделий с использованием муки из жмыха льняного со степенью измельчения 0,33 мм и 0,4 мм характеризовались однородностью фарша, приятным вкусом и ароматом жареного ореха, но более темным цветом по сравнению с контрольным образцом. Образцы колбасных изделий с использованием муки из жмыха льняного 0,63 мм и 1,0 мм на разрезе имели вкрапления.

Т.о., было установлено, что степень измельчения жмыха льняного значительно влияет на органолептические показатели качества готовых колбасных изделий.