

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМПОЗИЦИЙ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫХ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Хаткевич Т.С., Лукашенко Я.С., Другаченко Х.Н.

Научные руководители – Стефаненко П.В., к.т.н., доцент, Андреева И.И., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Целесообразность разработки технологий мясо-растительных мясopодуKтов обусловлена необходимостью обеспечения высокой пищевой и биологической ценности готовой продукции при одновременном снижении ее себестоимости за счет экономии мясных ресурсов.

На решение вышеуказанной задачи направлены исследования возможности использования в рецептурах мясо-растительных колбасных изделий различных комбинаций сырья растительного происхождения, в частности композиции морковь-пшеничная крупа. Выбор растительных компонентов данной композиции обусловлен высокой биологической активностью витаминных и минеральных веществ этих видов растительного сырья, а также пищевой ценностью и функционально-технологическими свойствами пшеничной крупы.

В ходе исследований было установлено оптимальное соотношение компонентов растительной композиции морковь-пшеничная крупа (70% : 30%). Композицию вводили на стадии составления фарша после мясного сырья в количестве от 5% до 20% к массе мясного сырья. Органолептические и структурно-механические характеристики исследуемых образцов мясо-растительных колбасных изделий и их сравнение с характеристиками контрольного образца позволили заключить, что максимально допустимым количеством растительной композиции в рецептуре вареной колбасы следует считать 15% к массе мясного сырья. В ходе исследований были отработаны и другие технологические параметры и установлены оптимальные их значения, это касается степени измельчения мясного сырья, вида и количества вводимой в мясную систему жидкости, способов подготовки жирсырья, возможности использования в рецептуре мясо-растительных вареных колбасных изделий известных пищевых добавок.

Основными объективными критериями правильности ведения экспериментального технологического процесса являлись изменения следующих показателей: влагосвязывающей и влагоудерживающей способности образцов колбасного фарша до и после тепловой обработки к массе мяса (B_1 , %), к общей влаге (B_2 , %), количества прочносвязанной влаги ($p_{св}$, г / 1 г сухого вещества), а также изменение выхода готовой продукции.

Результатом исследований явились рекомендации по использованию композиции морковь-пшеничная крупа в производстве мясо-растительных вареных колбасных изделий. Разработанная рецептура мясо-растительной вареной колбасы приведена в таблице 1.

Таблица 1 – Рецептура мясо-растительной вареной колбасы с композицией морковь - пшеничная крупа

Несоленое сырье, кг (на 100 кг)		Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)	
Говядина жилованная 1 сорт	725	Соль поваренная	2500
Шпик боковой	145	Нитрит натрия	5,0
Морковь очищенная	91	Добавка П2000	500
Крупа пшеничная	39	Кислота аскорбиновая	47
Итого:	100		