

**МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

И.И. Андреева, Н.В. Стефаненко, И.В. Тарасенко*, Л.Н. Левьюк

**Могилевский государственный университет продовольствия,
*Белорусско-Российский университет
г. Могилев, Республика Беларусь**

Технологии производства колбасных изделий на основе фаршевых эмульсий имеют достаточно большой спектр замен мясного сырья. С этой целью широко используют сырье как животного, так и растительного происхождения. Основными характеристиками, определяющими широкое применение таких замен, является относительная инертность вкуса сырья и технологическая функциональность, позволяющая стабилизировать текстуру колбасных изделий и достигать больших выходов колбасных изделий. Однако при значительном объеме такого сырья в составе рецептуры инертность вкуса немясных составляющих оказывает преимущественно негативное влияние на вкусовые характеристики мясопродуктов, делая их похожими по органолептическим показателям независимо от состава мясного сырья.

Целью исследований являлась разработка технологий мясо-растительных колбас, обогащенных пищевыми волокнами и биологически активными веществами. Известно, что белки свиной шкурки в основном неполноценны по аминокислотному составу, но содержание общего белка в ней составляет 29,6%, в том числе водорастворимого – 1,0%, солерастворимого – 0,3% и щелочерастворимого – 4,5%. Морковь является ценным источником биологических антиоксидантов (в мг/100г): β -каротина -12,8; витамина С -5,7; биофливноидов – 47,4; а также пищевых волокон (в %): пектиновых веществ – 1,42; целлюлозы – 1,41 и гемицеллюлоз 0,67.

Нами установлено, что введение в состав мясного фарша композиции из гидролизата свиной шкурки и моркови сырой измельченной (в соотношении 50:50) в количестве 15 – 18 %, позволило улучшить такие органолептические показатели готового продукта как нежность и сочность. При этом свиная шкурка и морковь не оказывают негативного влияния на вкусовые характеристики готового продукта.

Использование композиции из гидролизата свиной шкурки и моркови в составе модельного фарша обеспечило увеличение его водосвязывающей (ВСС) способности. Установлено, что содержание связанной влаги в нем до термообработки выше чем в контрольном образце на 6,8%. После термообработки модельный фарш также обладает более высокой водо- и жирудерживающей способностью в сравнении с контрольным образцом.

Оптимизированные по химическому составу мясорастительные колбасные изделия имеют высокие органолептические показатели, характеризуются повышенным содержанием биологически активных веществ, и могут быть рекомендованы к производству на мясоперерабатывающих предприятиях и в системе общественного питания.