

**ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ТЫКВЕННОЙ ПАСТЫ НА
ВОДОСВЯЗЫВАЮЩУЮ И ВЛАГОУДЕРЖИВАЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ
КОМБИНИРОВАННОЙ МЯСОРАСТИТЕЛЬНОЙ ЭМУЛЬСИИ**

И.М. Ярош

**Научный руководитель - Н.В. Стефаненко, к.т.н., доцент
Могилёвский государственный университет продовольствия,
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Водосвязывающая (ВСС) и влагоудерживающая (ВУС) способности – наиболее важные технологические характеристики мясных эмульсий. Именно от их величины зависят такие свойства готовой продукции как сочность и нежность.

В настоящей работе было исследовано влияние тыквенного пюре на ВСС и ВУС комбинированной мясорастительной эмульсии. Определение ВСС и ВУС проводили по методу Грау и Хамма в модификации Кельмана и Воловинской. Эти характеристики определяли для контрольных образцов колбасного фарша и образцов фарша с добавлением тыквенной пасты в количестве 15% к массе основного сырья. При этом определяли следующие показатели: содержание связанной влаги образцов к массе мяса (B_1 , %), к общей влаге (B_2 , %), количество прочносвязанной влаги ($p_{св}$ г/1 г сухого вещества) до термической обработки и эти же показатели после термической обработки образцов.

Установлено, что содержание связанной влаги в опытном образце (с внесением тыквенной пасты) до термообработки выше, чем в контрольном образце (B_1 на 8,3 %), (B_2 на 3,9%). По содержанию прочно связанной влаги опытный образец также превосходит контрольный образец на 0,42 г/1г сухого вещества. После термообработки модельный фарш с использованием тыквенной пасты также сохраняет более высокие технологические характеристики в сравнении с контрольным образцом.

Таким образом, исследование и анализ технологических характеристик модельных фаршей с использованием тыквенной пасты в сравнении с традиционными фаршами для производства вареных колбас свидетельствует о том, что они обладают более высокой водосвязывающей и водоудерживающей способностью.

Установлено, что модельные фарши для производства вареных колбас с использованием тыквенной пасты в количестве 15% по значению рН отличаются от контрольного образца на 0,04. Сдвиг реакции среды в кислую сторону объясняется присутствием растительного сырья в опытных образцах. Значение рН мясных систем во многом определяет органолептические и другие характеристики мясных изделий. Более низкое значение рН приводит к уменьшению числа одноименно заряженных и увеличению разноименно заряженных групп в белковой молекуле, что приводит к уплотнению белкового геля, а также влияет на ВСС мяса.

Таким образом, результаты выполненных в настоящей работе исследований позволяют заключить, что использование тыквенного пюре в рецептурах обеспечит повышение выхода готовых мясных изделий и придаст готовому продукту нежность и сочность.