

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ ИЗ РЯБИНЫ КРАСНОПЛОДНОЙ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОМБИНИРОВАННЫХ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

В. А. Бруйло

Могилёвский государственный университет продовольствия, Беларусь

Целесообразность разработки технологий комбинированных продуктов питания обусловлена необходимостью повышения их пищевой и биологической ценности путем обогащения ценными биологически активными веществами.

Решение вышеуказанной задачи возможно только при использовании пищевых добавок, обладающих биологической активностью природных соединений, доступных по сырьевой базе, эффективных по влиянию на качество готовых изделий, доступных широким слоям населения при экологической целесообразности производства. Этим требованиям в полной мере отвечает разработанная сотрудниками кафедры "Технология продукции общественного питания и мясопродуктов" УО "МГУП" добавка из плодов рябины красноплодной, которая представляет собой порошок темно-красного цвета, с фруктовым запахом и приятным кисловатым вкусом.

В настоящей работе была исследована возможность использования биологически активной добавки из рябины красноплодной в производстве комбинированных вареных колбасных изделий.

При исследовании возможности использования добавки из рябины красноплодной и определении ее оптимального количества в составе рецептуры использовали рецептуру и технологию колбасы вареной «Белорусская».

Добавку из рябины вводили на стадии составления фарша после мясного сырья в количестве от 5% до 15% к массе мясного сырья. Количество добавляемой в фарш воды (чешуйчатого льда для избежания перегрева фарша) определяли исходя из 30% к массе основного сырья. Органолептические и структурно-механические характеристики исследуемых образцов комбинированных колбасных изделий и их сравнение с характеристиками контрольного образца позволили заключить, что максимально допустимым количеством добавки из рябины в рецептуре вареной колбасы следует считать 10% к массе мясного сырья. Более высокие концентрации добавки из красноплодной рябины ухудшали органолептические показатели, что было обусловлено изменением цвета полуфабрикатов и готовых изделий, появлением ярко выраженного привкуса вводимой добавки.

Таким образом, на основании выполненного эксперимента можно рекомендовать использовать добавку из рябины красноплодной в количестве 10% к массе мясного сырья в производстве комбинированных вареных колбасных изделий. Полученный комбинированный продукт обладает хорошими органолептическими характеристиками и отличается от контрольного образца - колбасы вареной «Белорусской» повышенной биологической ценностью.