

**ПРОИЗВОДСТВО ЛИВЕРНО-ПАШТЕТНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОЛУФАБРИКАТА «МЯСО ПТИЦЫ  
МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ ПАСТООБРАЗНОЕ»**

И.М. Ярош

Могилёвский государственный университет продовольствия, Беларусь

На кафедре технологии продукции общественного питания и мясопродуктов проведены исследования по использованию полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное» (МПМОП) взамен мяса механической обвалки (ММО) при производстве ливерно-паштетных колбасных изделий. Исследованы режимы бланширования полуфабриката МПМОП и определено его количество в составе рецептуры. За контроль, принимали технологию и рецептуру колбасы паштетной «Деликатесная» по ТУ РБ 100098867.086-2000, в которой производили замену ММО на полуфабрикат МПМОП.

Исследовали влияние продолжительности бланширования (при температуре 65-70 °С) и соотношения полуфабрикат МПМОП : вода (жидкостной коэффициент - ЖК) на влагоудерживающую способность полуфабриката МПМОП. Результаты исследований приведены в табл. 1.

Таблица 1 - Показатели качества бланшированного полуфабриката МПМОП

Об-раз-цы	Бланширование		Связанная влага, % к массе мяса	Связанная влага, % к общей влаге	Прочно связанная влага, г/1 г СВ
	ЖК	Продолжительность, мин			
1	5,5/1	3-5	36,3	63,2	0,49
2	6,0/1	3-5	35,9	62,1	0,48
3	5,0/1	5-7	37,1	64,5	0,51
4	5,5/1	5-7	37,9	65,1	0,56
5	6,0/1	5-7	37,8	64,4	0,55
6	5,5/1	7-9	33,9	62,8	0,37
7	6,0/1	7-9	33,5	61,6	0,35

Данные табл. 1 свидетельствуют, что оптимальным является бланширование полуфабриката МПМОП в течение 5-7 мин при ЖК 5,5 : 1, что обеспечивает максимальное содержание связанной влаги (37,9 % к массе, и 65,1 % к общей влаге) и прочно связанной влаги 0,56 г/1 г СВ, т.е. обеспечивает максимальную влагоудерживающую способность полуфабриката МПМОП.

Дальнейшие исследования показали, что замена 100 % ММО на

полуфабрикат МПМОП обеспечивает выход колбасных изделий 90 %, при этом внешний вид, консистенция, вид на разрезе, цвет, запах и вкус готового изделия соответствуют требованиям СТБ 971-94 «Колбасы ливерные. Общие технические требования».

УДК 637.52.04/07:[664.87+634.1]

### ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ДОБАВКИ ИЗ КРАСНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ НА ВЛАГОУДЕРЖИВАЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ МЯСНОГО ФАРША

В. А. Бруйло

Могилёвский государственный университет продовольствия, Беларусь

В рамках научно-исследовательской работы, выполненной сотрудниками кафедры "Технология продукции общественного питания и мясопродуктов" УО "МГУП", разработана биологически активная пищевая добавка из красноплодной рябины, которая представляет собой порошок темно-красного цвета, с фруктовым запахом и приятным кисловатым вкусом.

Биологическая ценность добавки из рябины красноплодной в решающей степени определяется содержанием в ней таких биологически активных веществ, как витамин С (31-35 мг%),  $\beta$ -каротин (11-15 мг%), биофлавоноиды (320-370 мг%), лектиновые вещества (0,77-0,84 мг%), т.к. именно эти вещества оказывают активное физиологическое действие, определяют способность снижать «экологический риск» и повышать резистентность организма человека ко многим повреждающим неблагоприятным факторам.

В настоящей работе было исследовано влияние добавки из рябины на влагоудерживающую способность мясного фарша. Определение влагоудерживающей способности добавки проводили сравнением влагоудерживающей способности образцов мясного фарша без внесения добавки и с внесением добавки в количестве 10% взамен массы фарша. Определение влагоудерживающей способности производили по методу Грау и Хамма в модификации Кельмана и Воловиной. При этом определяли следующие показатели: влагоудерживающую способность образцов к массе мяса ( $V_1$ , %), к общей влаге ( $V_2$ , %), количество прочносвязанной влаги ( $u_{св}$  г/г сухого вещества). Установлено, что в присутствии добавки из рябины влагоудерживающая способность мясного фарша существенно повышается. Так, исследуемые показатели мясного фарша без добавок составили:  $V_1 = 47,6\%$ ,  $V_2 = 60,1\%$ ,  $u_{св} = 1,73$  г/г сухого вещества; для мясного фарша с добавкой из рябины:  $V_1 = 58,2\%$ ,  $V_2 = 74,3\%$ ,  $u_{св} = 2,38$  г/г сухого вещества.

Таким образом, результаты выполненных в настоящей работе исследований позволяют рекомендовать использовать в рецептуре изделий из мясного фарша добавку из красноплодной рябины с целью обогащения изделий биологически активными веществами (витамин С,  $\beta$ -каротин, биофлавоноиды, пищевые волокна), обеспечивая кроме этого повышение выхода готовых изделий и улучшая нежность и сочность готового продукта.