

УДК 637. 52. 523

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОЛУФАБРИКАТА «МЯСО ПТИЦЫ  
МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ ПАСТООБРАЗНОЕ»  
В ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Василенко З.В., Андреева И.И., Сидорова В.В.**

**УО «Могилёвский государственный университет продовольствия»  
Могилёв, Беларусь**

Для определения возможности использования полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное» в производстве готовой мясной продукции, на кафедре технологии продукции общественного питания и мясопродуктов проведены исследования по разработке научно-обоснованной технологии вареных колбасных изделий с заменой мяса птицы механической обвалки импортного производства на разработанный полуфабрикат. С этой целью исследовали этапность внесения полуфабриката, его количество, виды оболочки и параметры технологического процесса, определяющие качество колбасных изделий.

За контроль приняли технологию и рецептуру колбасы вареной «Барская» высшего сорта по РЦ РБ 700428560.049 – 2001, в которой произвели 100% замену мяса птицы механической обвалки импортного производства на разработанный полуфабрикат. Проведены сравнительные технологические испытания опытных образцов изделий с добавкой полуфабриката и изделий, изготовленных по указанной выше рецептуре.

В производственных условиях по разработанной технологии и рецептуре была изготовлена колбаса вареная «Молодежная новая» с мясом птицы механической обвалки пастообразным. Полуфабрикат изготовлен в условиях цеха углубленной переработки птицы Могилевской бройлерной птицефабрики по ТУ РБ 700036606.044 – 2002.

Выработана опытно-промышленная партия вареных колбас (200 кг). Выход колбасных изделий составил 128 % к массе несоленого сырья.

После выработки готовые колбасные изделия были подвергнуты исследованию по показателям безопасности на соответствие требованиям СанПиН 11-63 РБ; по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям на соответствие СТБ - 1060 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки из мяса птицы». Для определения срока годности произведена закладка опытных образцов на хранение.

Результаты исследований приведены в таблицах 1, 2, 3.

Таблица 1. Физико-химические показатели колбасных изделий

Содержание, %				Остаточная активность кислой фосфатазы, %
влаги	поваренной соли	нитрита	пищевого фосфора	
Не более 75	Не более 2,2	Не более 0,004	Не более 0,4	Не более 0,006

Таблица 2. Органолептические показатели колбасных изделий

Показатель	Характеристика и норма
Внешний вид	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной от 10 до 50 см с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, пятен, слипов, наплывов фарша, без бульонных и жировых отеков.
Консистенция	Упругая
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешанный без пустот. Цвет фарша от светло-красного до красного. Наблюдается наличие мелкой пористости - пустот диаметром не более 1,0 мм.
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей и чеснока без посторонних привкуса и запаха; вкус в меру соленый

Таблица 3. Микробиологические показатели колбасных изделий

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки (лактозображивающие) в 1 г. продукта	Нет
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г. продукта	Нет
Сульфитредуцирующие клостридии, в 0,01г продукта	Нет
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г	не более $1,0 \times 10^3$

Анализ данных, приведенных в таблицах 1, 2, 3 показывает, что исследуемые образцы колбасы вареной с мясом птицы механической обвалки соответствуют требованиям СТБ 1060 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки из мяса птицы» на колбасы высшего сорта.

На основании проведенных исследований разработана и утверждена в установленном порядке рецептура «Колбаса вареная «Молодежная новая» высшего сорта по РЦ РБ 700036606.060 – 2002».

Производство полуфабриката «Мясо птицы механической обвалки пастообразное» на предприятиях РО «Белптицепром» позволит улучшить их финансовое положение за счет реализации полуфабриката мясоперерабатывающим предприятиям, производящим готовую мясную продукцию с использованием мяса механической обвалки импортного производства, а также предотвратит отток валютных средств из республики за границу, которые в настоящее время используются на закупку импортного мяса механической обвалки.

УДК 664.66.022.3

### **ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ, ОБОГАЩЕННЫЙ БЕЛКАМИ**

**Василенко З.В., Слабко О.И.**

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь**

Хлеб в питании человека занимает значительную часть рациона. Но в хлебе из пшеничной муки содержится 8-10 % белков, а это не соответствует основам рационального питания. Поэтому в последнее время проводятся исследования по обогащению хлеба белками.

Целью данной работы было изучить возможность использования нетрадиционного белоксодержащего сырья люпина белого в производстве подового хлеба из пшеничной муки. Люпин белый содержит 30-36% белков, пектиновые вещества, клетчатку, витамины группы А, В, каротин. Он широко районирован в РБ.

Люпин использовали в виде пюре и вносили его при приготовлении опары в количестве 5 – 20 % от массы муки, в пересчете на сухую массу.

Показатели качества хлеба из пшеничной муки с добавками люпина представлены в таблице 1.