

Сливочный крем с таким содержанием картофельного полуфабриката обладает хорошей формоустойчивостью, приятным вкусом и ароматом, обладает пониженной калорийностью.

УДК 637.5 /076.5/

ОПТИМИЗАЦИЯ РЕЦЕПТУР И ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕНОЙ КОЛБАСЫ С ДОБАВКОЙ ТОПИНАМБУРА

С.В. ГОРБАЦЕВИЧ, Е.Н. ДЕНИСЕНКО, Д.А. УТКИН

Могилёвский технологический институт

Могилёв, Беларусь

Клубни топинамбура содержат большое количество белка (3,2% на сухое вещество), витамины В₁ (0,018 мг %), В₂ (0,295 мг %), С (6,96 мг %), многие микроэлементы.

Топинамбур обладает очень низким коэффициентом накопления токсичных веществ (таких как нитраты, тяжёлые металлы, радионуклиды).

Поэтому его можно рассматривать в качестве сырья или добавки при производстве широкого ассортимента продукции лечебного и профилактического назначения (инулин, пюре, фруктозный сироп, спирт, кондитерские и хлебобулочные изделия, безалкогольные напитки, кисломолочные продукты и др.).

Нами изучена возможность использования топинамбура при производстве вареной колбасы. При этом варьировались следующие условия: предварительная подготовка топинамбура, количество вводимого топинамбура, вид и количество жидкости в рецептуре, вид оболочки, степень измельчения сырья, способ его посола, способы тепловой обработки и др.

Установлено, что использование топинамбура в производстве вареных колбас позволяет получить ценный в биологическом отношении продукт с хорошими органолептическими показателями.