

ВЛИЯНИЕ СПОСОБА ПОДГОТОВКИ БЕЛКОВЫХ ДОБАВОК НА ОСНОВЕ КОНЦЕНТРАТА «БЕЛПРО» НА ВЫХОД И КАЧЕСТВО ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Василенко З.В., Болашенко Т.Н., Рогова Е.Н.
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь

На основе концентрата соединительнотканых белков «БЕЛПРО» были разработаны пищевые белковые добавки – с использованием сухого яичного порошка (СЯП) и с использованием сухого обезжиренного молока (СОМ). Целью настоящего исследования явилось определение влияния подготовки разработанных белковых добавок на основе концентрата «БЕЛПРО» на выход и органолептические показатели качества вареных колбасных изделий.

Выход готовых вареных колбасных изделий определяли расчетным методом.

Были изучены следующие способы введения белковых добавок в мясную систему: 1 – в виде белково-жировой эмульсии (белок: жир: вода); 2 – в сухом виде; 3 – в виде геля, полученного при гидратации холодной водой ($t=10-14^{\circ}\text{C}$); 4 – в виде геля, полученного при гидратации горячей водой ($t=80-90^{\circ}\text{C}$); 5 – контроль. На основании ранее проведенных исследований белковые добавки вводили в состав мясных фаршевых систем в количестве 22% (с учетом гидратации) взамен мясного сырья. Результаты исследований представлены на рисунке 1.

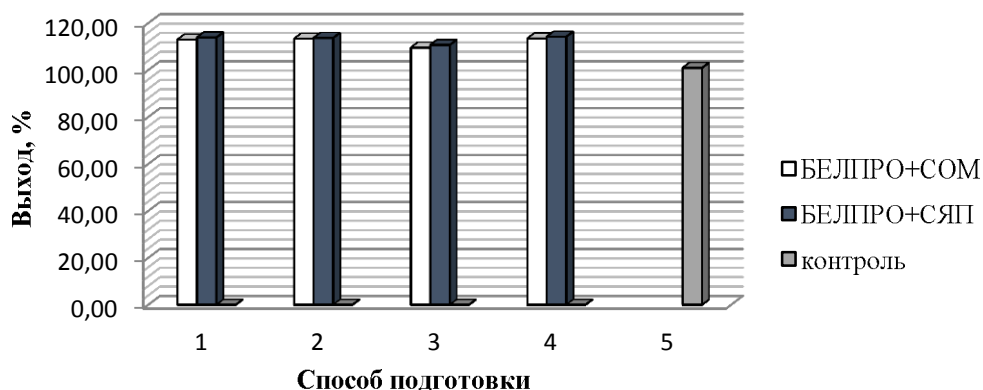


Рисунок 1 - Влияние способа подготовки белковых добавок на выход готовых колбасных изделий.

Данные, представленные на рисунке 1, показывают, что выход опытных образцов вареных колбасных изделий колеблется в диапазоне 109,53 – 114,16 %, в то время как выход контрольного образца составляет 100,89%. По органолептическим характеристикам образцы исследованных вареных колбас соответствовали требованиям ТНПА на вареные колбасные изделия.

Таким образом, на основании полученных данных можно сделать заключение, что разработанные белковые добавки на основе концентрата «БЕЛПРО» способствуют увеличению выхода вареных колбасных изделий. Использование этих белковых добавок позволит не только рационально использовать мясное сырьё, но и расширить ассортимент колбасных изделий. Кроме того, использование данных белковых добавок позволит обогатить готовые изделия пищевыми волокнами.