

## **45. БІЛКОВО-ЖИРОВІ ЕМУЛЬСІЇ ДЛЯ КОВБАС І НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСОМ ПТИЦІ**

**В. М. Пасічний, А. І. Маринін, О. О. Мороз, А. М.  
Гердчук, І.В. Неводюк**

*Національний університет харчових технологій*

Традиційно в структурі продукції більшості м'ясопереробних підприємств на групу варених і напівкопчених ковбас припадає майже 60...70 % всього обігу ковбасних виробів. Це створює підґрунтя для пошуку шляхів підвищення якості і стабільності технологічних показників ковбасних виробів при використанні нем'ясних сировинних компонентів в їх рецептурах.

Науковцями багатьох країн проводяться дослідження щодо розширення використання рослинного білка [1–3], супутніх продуктів забою худоби, свиней і птиці [1, 2].

Тваринна і рослинна білоквісна сировина і наповнювачі, що не містять білка мають різну термостійкість. Так для тваринних препаратів на основі сполучнотканинних білків використовується гаряча гідратація при температурах 60...90 °С, рослинних – холодна гідратація при температурах 4...12 °С.

Це ускладнює технологію їх сумісного використання в складі функціонально технологічних сумішей і білково-жирових емульсій.

Для моделювання комбінованих білково-жирових емульсій (КБЖЕ) з визначеними показниками відсутня достатня кількість інформаційних ресурсів для оптимізаційного моделювання їх якості.

Метою досліджень було розроблення КБЖЕ з високими технологічними і реологічними показниками для виробництва напівфабрикатів, ковбасних виробів вареної групи і напівкопчених ковбас.

Дослідження реологічних показників стандартизованих за концентрацією розчинів проводили при температурі розчинів 18...20 °С та після експозиційного нагрівання розчинів при температурі 75...80 °С протягом 20 хвилин і охолоджен-

ням до температури 18...20 °С, що моделювало нагрівання в умовах традиційних для виробництва варених і напівкопчених ковбас.

В складі КБЖЕ використовувалась бланшована куряча шкура, зародки пшеничні, білок тваринний СканПро 95, олія соняшникова рафінована, молоко питне 2,5% жирності, сіль кухонна згідно діючих нормативних документів і специфікацій.

Визначено, що використання розроблених КБЖЕ на основі тваринного білка Скан Про в кількості від 20 до 40 %, а на основі курячої шкури в кількості від 20 до 30 % стабілізують технологічні і структурно-механічні показники фаршів з використанням м'яса птиці.

Це створює перспективи розширення технологічних можливостей використання м'яса птиці в технології ковбасних виробів і напівфабрикатів.

### **Література.**

1. Прянишников, В. В. Производство полуфабрикатов из мяса птицы по современным технологиям [Текст] / В. В. Прянишников, П. Микляшевски, И. Тонауэр, А. В. Ильтяков // Все о мясе. – 2007. – № 1. – С. 32–36.

2. Потипаева, Н. Н. Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности [Текст] : уч. пос. / Н. Н. Потипаева Г. В. Гуринович, И. С. Патракова, М. В. Патшина. – Кемерово.:КТИПП, 2008. – 168 с.

3. Ильтяков, А. В. Использование соевых белков в переработке мяса [Текст] / А. В. Ильтяков, П. Микляшевски, В. В. Прянишников, Е. В. Бабичева // Всё о мясе. – 2006. – № 3. – С. 10–13.