

## 6. Варені ковбаси з білковим стабілізатором на основі крові

Артем Холод, Тетяна Толупа, Євгенія Дяченко, Василь Пасічний  
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

**Вступ.** Одним з напрямків раціоналізації використання сировинних ресурсів є використання харчової крові забійних тварин. Нами розроблено рецептури варених ковбасних виробів з білковим стабілізатором на основі харчової крові.

**Матеріали і методи.** Метою роботи було дослідження впливу стабілізатора на основі крові на органолептичні та фізико-хімічні показники варених ковбас. Впровадження таких технологій, що дозволяють отримати продукт з заданими властивостями, вигідно для виробників і відповідає сучасним вимогам споживачів

**Результати.** У технології виробництва м'ясопродуктів використовується харчова кров, одержувана в результаті забою великої рогатої худоби та свиней. Частка даної сировини досить велика і становить від 3 до 6% живої маси тварин. Кров містить, крім білка, необхідні організму біологічно активні речовини. ред харчовою промисловістю постає завдання розширення асортименту і підвищення якості продукції, що випускається.

Для ефективного використання крові запропоновано її використання в складі білкових стабілізаторів на основі колагеновмісної сировини. Використання крові в складі білкових стабілізаторів дозволяє уніфікувати процес виробництва м'ясомістких з використанням некондиційної сировини.

В лабораторії кафедри технології м'яса була розроблена рецептура вареної ковбаси, до складу якої входить: свинина, м'ясо птиці, білковий стабілізатор з курячої шкурки, кров свинини, сироватка молочна, СКАНПРО Т-95, бульйон курячий заморожений, нітрит натрію, емулін, рідкий дим, червоний перець, коріандр.

Для дослідження було використано 4 рецептури, що наведені в табл. 1.

Таблиця 1 - Рецептури дослідних зразків ковбас

Сировина	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3	Варіант 4
Червоне м'ясо бройлерів	180	210	-	-
Біле м'ясо бройлерів	-	-	60(45)	30
Свинина напівжирна	60	30	180	210
Білковий стабілізатор з кров'ю	60	60	60	60
Вода(лід), % до сировини	20	50	50	50

**Висновки.** Після проведення дослідження зразків на вміст вологи, значення рН, ВЗЗ, пластичність та вміст жиру доведено, що додавання харчової крові до білкового стабілізатора дозволяє отримувати ковбаси з високими органолептичними і функціонально-технологічними показниками цінністю.

### Література.

1. Пасічний В. М. Пищевая кровь. Технология и пути расширения использования в производстве мясопродуктов. Мясной бизнес №10, 2003. – С. 18-21.

2. Пат. 70714 Україна, МПК (2006) А 23 J 3/00. Білково-жирова емульсія з кров'ю / Пасічний В. М., Кремешна І. В., Жук І. З. ; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. – № 20031212348 ; заявл. 25.12.2003 ; опубл. 27.08.2007. Бюл. № 13, 2007.