

## 11. Функціонально – технологічні властивості варено-копченої ковбаси

### з м'ясом прісноводної риби

Тетяна Кутова, Наталія Божко, Василь Тищенко, Василь Пасічний  
Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україн

**Вступ.** Досить актуальним питанням для багатьох підприємств м'ясопереробної галузі є розширення асортименту ковбасних виробів.

**Матеріали і методи.** В лабораторії кафедри молока і м'яса факультету харчових технологій було розроблено рецептури варено-копченої ковбаси з використанням прісноводної риби, яка має наступний склад: м'ясо риби прісноводної (карась сріблястий), м'ясо свинини напівжирної, серце свиняче, шпик, соєвий ізолят. За аналог було взято рецептуру варено-копченої ковбаси [1].

**Результати.** В таблиці 1 представлено результати дослідження вмісту вологи в модельних фаршах та вологоутримуючої здатності (ВУЗ). Для характеристики здатності отриманих фаршів варено-копченої ковбаси утримувати вологу провели визначення показників  $V_{33_a}$  (вміст зв'язаної вологи, в % до загальної вологи в продукті) та  $V_{33_m}$  (вміст зв'язаної вологи, в % до маси наважки продукту)

Таблиця 1 Залежність функціонально-технологічних показників від рецептур.

Найменування	Вміст вологи, %	$V_{33_m}, \%$	$V_{33_a}, \%$	ВУЗ, %	pH, %
Контроль	73,73±0,08	65,43±0,98	91,65±0,83	67,61±1,90	6,74±0,08
Рецептура 1	73,77±0,92	72,91±0,27	98,84±0,37	59,26±0,92	6,36±0,02
Рецептура 2	70,41±0,27	69,07±1,00	98,10±1,44	58,65±4,71	7,08±0,01
Рецептура 3	76,43±1,16	74,91±0,26	98,01±0,35	68,37±1,15	6,84±0,02

У дослідних зразках спостерігається збільшення вмісту вологи  $V_{33}$  та ВУЗ. Найвищим ці показники були у фарші за рецептурою № 3, що свідчить про найбільш оптимальне сполучення білкової сировини. Так, показник  $V_{33_a}$  коливався в межах 91,65-98,84 %. Показник  $V_{33_m}$  підвищився в досліджуваних модельних фаршах на 3,64 – 9,48 %. Це обумовлено тим, що компоненти, які входять до складу розроблених рецептур, були підібрані з урахуванням можливості синергетичних взаємодій між ними, що дозволило сполучити білками та білком соєвого ізоляту поряд з м'ясними білками зв'язати та утримувати не лише воду внесеної при гідратації, але й додаткову вологу згідно рецептурного співвідношення.

**Висновок.** Аналіз наведених результатів досліджень показує можливість і перспективність використання м'яса прісноводної риби (сріблястий карась) у рецептурах варено-копчених ковбасних виробів. Дослідження функціонально-технологічних показників модельних фаршів за розробленими рецептурами показало позитивну тенденцію до підвищення.

#### Література

1. Пат. 124222 UA A23L 13/50. М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної. / Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграр. ун-т. - № 10844, заявл. 06.11.2017, опубл. 26.03.2018 р., бюл. № 6.