

27. Виготовлення варених ковбасок з використанням гемового заліза

Капітула Єлизавета, Богдан Кохан, Євгенія Дьяченко, Василь Пасічний
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Актуальним питанням сьогодення є збільшення асортименту функціональних м'ясних виробів.

Матеріали і методи. Для виготовлення ковбасок використовується свіжа м'ясна сировина. Експериментально досліджуються фізико-хімічні та органолептичні показники сировини та готової продукції. Визначається вологов'язуюча здатність, вміст вологи, пластичність, жирутримуюча здатність, рН. Для цього використовуються прилади і матеріали які доступні на кафедрі у лабораторіях. Використовували традиційні методики для визначення потрібних параметрів.

Результати. Найбільш популярними в українського споживача є варені ковбаси, сосиски і сардельки. Вони недорого коштують в порівнянні з іншими видами м'ясних виробів і добре підходять для повсякденного харчування. Ці переваги дозволили вареним ковбасним продуктам зайняти в 2017 році 64,1% ринку. Саме тому існує необхідність створювати нові види м'ясної продукції з високими споживчими показниками, зі збалансованим складом білків та жирів. Було розроблено рецептури сосисок на основі курячого м'яса з використанням сухої молочної сироватки, харчової крові, колагеновмісного препарату Скан Про, білковий стабілізатор з курячої шкіри і колагеновмісного препарату. За основу для виробництва ковбасних виробів збагачених гемовим залізом була використана технологія сосисок варених.

Залізо (Fe) є одним з найбільш важливих мікроелементів для підтримки комфортної життєдіяльності організму і протікання в ньому різних хімічних процесів. Основна його частина знаходиться в крові – 60%. Печінка, селезінка, м'язи і кістковий мозок містять близько 20%, решта 20% йдуть на синтез клітинних ферментів. Загалом Заліза в організмі дорослого – 4-5 г. Складно переоцінити роль даного елемента для людського організму. Він є багатофункціональним і виконує дуже важливі завдання. В першу чергу він бере участь в утворенні червоних кров'яних тілець, входить в структуру гемоглобіну і бере участь в транспортуванні кисню від легенів по всій кровоносній системі до органів і тканин. Отже для того щоб створити продукт який буде не тільки смачним, а й корисним для здоров'я людського організму необхідно вводити в рецептури елементи та вітаміни які сприяють цьому. Правильне застосування різноманітних функціональних продуктів харчування не тільки забезпечить наш організм необхідними поживними речовинами, а й попередить розвиток захворювань, збереже здоров'я на довгі роки.

Висновки. Отже для підвищення рівня збалансованості варених ковбасок за біологічною і харчовою цінністю ефективним є включення до рецептур харчової крові в кількості 3-4 % в складі основної сировини.

Література

1. <http://agravery.com/uk/posts/show/pisla-periodu-padinna-ukrainskij-rinok-kovbasnih-virobiv-pokazav-zrostanna-na-57>
2. Пат. 70714 А Україна, МПК А 23 L 1/31. Білково-жирова емульсія з кров'ю /В.М. Пасічний, П.М. Сабадаш, І.В. Кремешна, І.З. Жук; заявник і патентовласник Нац. універ. харч. технологій. – № 20031212348; заявл. 25.12.2003; опубл. 15.10.2004, Бюл. №10, 2004.