

74. ВИКОРИСТАННЯ МОРКВИ У ТЕХНОЛОГІЇ ЛІВЕРНИХ КОВБАС

В.В. Миронченко, І.М. Страшинський, Г.І. Гончаров

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

У науковій літературі обговорюються проблеми використання в рецептурах ліверних ковбас харчових добавок, що підвищують стійкість жиру до окислювання, які забезпечують необхідні колір і консистенцію ліверних ковбас. Використання таких добавок дає можливість значною мірою розширити асортимент новими смаковими відтінками, що відповідають практично всім побажанням і смакам споживачів.

Застосовувані в процесі виготовлення ліверних ковбас технологічні прийоми обробки сировини надзвичайно різноманітні. При цьому вибираються способи, що дозволяють зберегти її харчову цінність і створити умови, які виключають псування продуктів, втрату вітамінів, зниження аромату й смаку.

При бланшуванні м'ясної сировини й подальшій тепловій обробці використовують режими, які забезпечують пригнічення мікрофлори, денатурацію білків з можливо меншим руйнуванням корисних компонентів. Фарш із бланшованих інгредієнтів більше ніжний і м'який, легше намазується, але готові ліверні ковбаси поступаються по засвоюваності й стійкості сортам, виробленим із сирої печінки й м'яса.

У фарш ліверної ковбаси додають також жир і жирну свинину для забезпечення мазеподібної консистенції, смаку, ніжності й калорійності, клеючі речовини для досягнення необхідної в'язкості. Сира печінка й сире нежирне м'ясо надають фаршу в'язкість, жири й жирна свинина, бланшовані печінка й м'ясо особливо приємні смак і аромат (при цьому також знижуються втрати вологи). Колагенвмісна сировина забезпечує зв'язування фаршу, замінюючи щодо цього яйця, сиру печінку й м'ясо. Однак при надмірному внесенні сировини з підвищеним вмістом сполучної тканини смак готового продукту погіршується, а в'язкість збільшується. Бульйон і воду використовують у всіх

сортах ліверних ковбас, за винятком багатих жирами: чим менше жиру у фарші, тим більше треба додавати бульйону.

З метою поліпшення структури харчування споживачів нами розглянуто використання моркви, яка є джерелом багатьох важливих харчових речовин, у тому числі вітамінів, макро-і мікроелементів, у технології ліверних ковбас.

Так як овочі мають специфічну клітинну структуру, яка відрізняється підвищеним вмістом клітковини, визначаються ті функціонально-технологічні властивості, які найбільш важливі для комбінування з м'ясною сировиною.

Всі овочі у більшій або меншій мірі володіють властивостями зв'язувати вологу та жир. У бланшованих овочах за рахунок деструкції протопектинового комплексу клітинних стінок утворюється розчинний пектин, здатний формувати студневий каркас і утворювати комплекси з розчинними білками м'яса. Одночасно знижується утворення нерозчинних комплексів між нерозчинними білками м'яса й геміцелюлозами овочів через деструкцію останніх при гідротермічній обробці. Зазначені процеси сприяють зміцненню структури м'ясних систем з овочами. Визначення показників вологозв'язувальної, жирутримуючої і емульгуючої здатності дослідних зразків фаршів ліверних ковбас вказують на переваги використання бланшованої моркви над сирою, оскільки досліджувані показники переважали аналогічні у зразках з використанням сирих коренеплодів. Крім того, це позитивно впливає на якісний і кількісний склад мікрофлори.

Список літератури

1. Використання овочевої сировини в м'ясних системах /Л.Г. Віннікова, А.В. Зюзько, А.П. Кайнаш, Н.А. Завадська // Наук. пр. ОНАХТ. – Одеса, 2004. – Вип. 27. – С. 91-94.

2. Совершенствование технологии ливерных колбас [Текст] / А. Б. Лисицын, В.А.Алексахина, В.А.Лисицына// Все о мясе.– М., 2003.– №1. – С.12-19.

3. Strashynskiy, I. M., Pasichnyi, V. M., & Fursik, O. P. (2015). Reolohichni vlastyvoli hidratovanykh bilokvmisnykh funktsionalnykh kharchovykh kompozytsii. *Novi rishennia v suchasnykh tekhnolohiiakh*, 62(1171), 166-1.