

7. Дослідження впливу соєвого ізоляту та пшеничної клітковини на якісні показники варених ковбас

Георгій Гончаров, Ігор Страшинський, Анна Анісімова
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Сучасна економічна ситуація спонукає виробників до здешевлення виробництва м'ясних продуктів без втрат якісних показників готових виробів. Одним із шляхів досягнення цієї мети є використання у технології м'ясних продуктів функціональних композицій на основі рослинних білків та клітковини.

Матеріали та методи. Матеріалом для дослідження слугували контрольний та дослідні зразки варених ковбасних виробів, які виготовляли відповідно до ДСТУ 4436:2005.

Органолептичне оцінювання якості ковбасних виробів здійснювали за 5-бальною шкалою за показниками: зовнішній вигляд, вид на розрізі, консистенція, запах, смак і аромат. Масову частку вологи, білку, жиру, мінеральних речовин визначали за стандартними методиками. Амінокислотний склад досліджуваних зразків визначали методом рідинно-колонкової хроматографії на автоматичному аналізаторі амінокислот Т 339 виробництва Чехії.

Результати та обговорення. Предметом дослідження були контрольний зразок ковбаси вареної «Столова» І гатунку та дослідні зразки варених ковбасних виробів із додаванням рослинних білків та клітковини.

В роботі вивчено зміни органолептичних, фізико-хімічних показників та біологічну цінність варених ковбас з частковою заміною м'ясної сировини на соєвий ізолят та пшеничну клітковину, які додавали у кількості від 1 до 5%.

За органолептичними показниками встановлено, що дослідні зразки з додаванням 3% пшеничної клітковини і 5% соєвого ізоляту замість м'яса були кращими за консистенцією, смаком і ароматом. За фізико-хімічними та функціонально-технологічними показниками експериментальні ковбаси відрізнялись меншим вмістом жиру, а також підвищеною волого-зв'язуючою здатністю і пластичністю порівняно з контрольним. Крім цього внесення соєвого ізоляту в кількості 5% та пшеничної клітковини у кількості 3% позитивно впливають на амінокислотний склад головних виробів.

Висновки. На підставі отриманих результатів встановлено оптимальну кількість заміни м'ясної сировини на соєвий ізолят і пшеничну клітковину та економічну доцільність запропонованої технології.

Література

1. Устінова А.В., Белякіна Н.Е., Сурніна А.І., Прянишников В.В. Функціонально-технологічні та дієтичні властивості нерозчинних харчових волокон//Все про м'ясо.- 2007.-№6.-с. 5-19.
2. Зимняк В.М., Брендін Н.В. Оцінка технологічної ефективності застосування харчових клітковин у виробництві м'ясопродуктів/ М'ясні технології. – 2006. с. 14 - 17.