

**39. ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВОГО
СТАБІЛІЗАТОРА НА ОСНОВІ ТВАРИННОГО
БІЛКА «БІЛКОЗИН» У ВИРОБНИЦТВІ
НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС**

**І.В. Неводюк, М.С. Циганкова, Т.О. Хорунжа,
Д.С. Сотніков, В.М. Пасічний**

Національний університет харчових технологій

Важливим завданням м'ясної промисловості є екологічна безпека продуктів і виробництв, вирішення якого полягає у розробці раціональних і ефективних способів переробки сировинних ресурсів. В м'ясопереробній промисловості серед всіх видів вторинної сировини перше місце займає колагеновмісна [1].

Результатами досліджень Л.В. Антипової, Е.Г. Розанцева, А.Г. Сніжко, О.П. Дворянинової, О.Г. Ібрагімової та ін. доведена ефективність застосування білково-жирових добавок на основі тваринних білків в технології м'ясопродуктів.

З урахуванням інтенсивного розвитку птахівництва і зменшенням обсягів традиційних видів м'ясної сировини актуальною задачею є пошук шляхів більш раціонального використання м'яса птиці в технологіях м'ясопродуктів.

Біологічна цінність м'яса птиці обумовлена складом білків. В ньому є всі незамінні амінокислоти в оптимальному співвідношенні для засвоєння організмом людини. Харчова цінність м'яса птиці залежить від кількості жиру і співвідношення жирних кислот [2].

Для розширення асортименту напівкопчених ковбас з м'яса птиці нами вивчалась можливість використання в рецептурах ковбас білкового стабілізатора на основі тваринного білка «Білкозин», що виробляється з дерми великої рогатої худоби. В плані досліджень за методом крутого сходження вивчали вплив внесення на основну сировину білкового стабілізатора зміни хіміко-технологічних і органолептичних показників ковбасних виробів. Рецептури ковбас наведені у таблиці.

Таблиця 1- Рецептури напівкопчених ковбас

Склад рецептури	Контроль	Рецептура I	Рецептура II	Рецептура III
Біле м'ясо курчат бройлерів	40	30	20	20
Червоне м'ясо курчат бройлерів	40	40	40	30
Білковий стабілізатор	-	10	20	30
Сало	20	20	20	20
Сіль	2,5	2,5	2,5	2,5
Чорний перець	0,15	0,15	0,15	0,15
Рідкий дим	0,1	0,1	0,1	0,1

Для дослідження хіміко-технологічних показників основної сировини використовували традиційні методики згідно зі стандартами на виробництво напівкопчених ковбас з м'ясом птиці і визначення вмісту вологи, жиру, білка, кухонної солі, рН, визначення органолептичної оцінки, визначення буферної ємності, вологоутримуючу здатність ковбас, вологозв'язуючої здатності м'яса та фаршів, ефективну в'язкість і граничне напруження зсуву модельних фаршів [3, 4].

Отримані результати показали, що використання білкового стабілізатора на основі тваринного білка «Білкозин» дозволяє значно підвищити волого утримуючу і вологозв'язуючу здатність при збільшенні частки стабілізатора в рецептурах. Однак зазначенням органолептичних показників кращі характеристики мали зразки № 1 і 2, що дозволяє рекомендувати використання білкового стабілізатора на основі тваринного білка «Білковин» в складі напівкопчених ковбас з м'яса птиці на рівні 10-20%.

Література

1. Антипова Л.В. Совершенствование технологии производства белкового стабилизатора / Л.В. Антипова, С.Е. Мишин//Мясная индустрия. – 2001. - №12. - С. 29-31.
2. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство м'яса. Навчальний посібник – К.: Центр учбової літератури, 2011. – С. 125-128.

3. Оптимізація технологічних процесів галузі: Лабораторний практикум для студентів спеціальності 7.05170104 «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» та 8.05170104 «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» всіх форм навчання / Уклад.: В.М.Пасічний, І.В. Тимошенко - К.: НУХТ, 2014. - 66 с.

4. Технологія галузі. Лабораторний практикум для студентів за напрямом підготовки 6.051701 “Харчові технології та інженерія” спеціальності “Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса” всіх форм навчання / Уклад.: Л.В. Пещук, Ю.П. Крижова, О.Є. Москалюк – К.: НУХТ, 2011. – 149с.