

Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University
of Food Technologies**

84
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 23-24, 2018

Part 1

Kyiv, NUFT 2018

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

38. Використання білоквмісних добавок у технології кров'яних ковбас подовженого терміну зберігання

Марія Циганкова, Дмитро Гармаш, Марина Жукова, Василь Пасічний
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Одним з видів сировини тваринного походження, що не має повного та раціонального використання в м'ясопереробній галузі є субпродукти I та II категорії [1], харчова кров і сухе молоко та молочна сироватка [2, 3]. Тому розширення асортименту ковбас з їх використанням є актуальним для галузі.

Матеріали та методи. В роботі використано стандартні методи досліджень фізико-хімічних, структурно-механічних характеристик та математично-статистичні методи оцінки експериментальних значень. В якості основної сировини у рецептурах кров'яних ковбас використовували м'ясо та шкуру курячу (попередньо бланшовані), кров свинячу, суху молочну сироватку.

Результати та обговорення. Для визначення впливу теплового оброблення свіжовиготовленні в лабораторних умовах кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ кров'яні ковбаси герметично пакували в скляну тару з додаванням заливних соусів і проводили паралельно стерилізацію за температури 115 °С і пастеризацію при температурі 95 °С.

Формула стерилізації (25-120-30)/115 та 20-90-20/120хв. де 25 - час на нагрівання зразків до температури стерилізації (пастеризації), 120 - час термостатування при заданій температурі і 30 – час охолодження.

В результаті проведення досліджень теоретично обґрунтована та експериментально підтверджена можливість комбінування тваринної і рослинної сировини у виробництві фаршевих [4] кров'яних ковбас, що дозволяє отримати збалансований за хімічним та амінокислотним складом продукт, подовжити термін зберігання.

Експериментальним шляхом встановлено, що внесення сухої сироватки у кількості 10% позитивно впливає на органолептичні показники готового продукту. Із заміною частини крові в зразках модельних ковбас, на молочну сироватку в кількості від 5 до 10 % досягається покращення збалансованості хімічного складу.

Висновки. Визначено, що кров'яні ковбаси подовженого зберігання відповідають вимогам нормативів і мають високі значення функціонально технологічних показників при комбінуванні м'ясної сировини і сухої молочної сироватки. Це підтверджує перспективність розробки даних продуктів.

Література

1. Пасічний, В. М. Характеристики основної м'ясної сировини та субпродуктів для виробництва ковбасних виробів вареної групи / В. М. Пасічний, О. А. Захандревич // Мясное дело. – 2008. - № 1. – С. 39-41.
2. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10121/1/problema%20belka1.pdf>
3. Пасічний В.М., Сабадаш П.М., Жук І.З., Кремешна І.В. Білково-жирова емульсія з кров'ю. Декларативний патент України №70714 А. Бюл №10 від 15.10.2004.
4. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6651>
5. SHAH, Manzoor Ahmad; BOSCO, Sowriappan John Don; MIR, Shabir Ahmad. Plant extracts as natural antioxidants in meat and meat products. Meat science, 2014, 98.1: 21-33.