

Особливості технології смажених ковбас

Ольга Малярчук, Роман Ришканич, Ігор Страшинський

Національний університет харчових технологій, м Київ, Україна

Вступ. Історично склалося так, що у часи атеїзму і сьогодення традиційним м'ясним блюдом великих релігійних свят Різдва та Пасхи, а також сімейних свят є смажена ковбаса. Вітчизняні підприємства, що представляють продукцію в торговій мережі України дотримуються регламенту нормативного документу «ДСТУ 4433:2005. Ковбаси смажені».

Матеріали і методи. Для смажених ковбас вищого сорту основною сировиною є м'ясо знежилване (свинина напівжирна або жирна та печінка яловича чи свиняча), для першого сорту використовуються до 15% продуктів білкових гідратованих (соєвих, молочних). Смаженими називають ковбаси, які в процесі виготовлення після обшпарювання парою або гарячою водою піддана смаженню.

Результати. Технологія смажених ковбас не передбачає попереднього посолу сировини. Тобто, спершу сировину подрібнюють на вовчку діаметром решітки 14-20 мм, а потім змішують з сіллю, цукром, спеціями. Оболонку (часто натуральну) наповнюють фаршем не дуже щільно, згортають у вигляді спіралі з 2-4 кілець чи півкілець діаметром від 12 см до 25 см і перев'язують хрестоподібно шпагатом. Підготовлені таким чином батони обшпарюють (парою або водою), що надає виробам кращого товарного вигляду. Потім викладають на деку і смажать, після температурної обробки ковбасу повільно охолоджують.

Готові вироби мають чисту, суху, без плям, зламів, пошкоджень оболонки поверхню батонів, пружної консистенції, приємного смаку з вираженим ароматом прянощів і смаження, фарш на розрізі рівномірно перемішаний від світло-сірого до блідо-рожевого кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки свинини, печінки тощо.

Смаження – це термічний процес, який є комплексом складних фізичних, хімічних, тепломасообмінних змін структури, об'єму та властивостей продукту, в результаті яких готовий виріб набуває специфічного смаку, запаху та кольору. Принципова відмінність смаження від варіння – жорсткий тепловий вплив на поверхневий шар продукту, тобто цілеспрямований перегрів поверхні.

Коли температура на поверхні досягає 120...130 °С у поверхневому шарі після випаровування вологи активізується реакція меланоїдиноутворення, спостерігаються розпад інгредієнтів харчових продуктів з утворенням нових хімічних речовин, які визначають властивості смаженого виробу.

Харчова цінність готового продукту знижується внаслідок виділення водорозчинних речовин (білків, екстрактивних і мінеральних речовин, вітамінів), витоплювання жиру, руйнування деякої частини готового продукту (деструкція білків і амінокислот). Втрати білків при варінні більше (7,5...12%), ніж при смаженні (4...8%). Кількість витоплювати жиру при варінні становить 30...35%, а при смаженні – 40...50%. Поряд з втратою азотистих речовин і жиру зменшується також кількість мінеральних речовин і вітамінів. Як правило, в смажених виробах мінеральних речовин і вітамінів зберігається більше, ніж у варених.

Висновок. Величина втрат смажених ковбас при тепловій обробці залежить від маси і вихідної якості продукту, тривалості теплового впливу.