

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАС З ВИКОРИСТАННЯМ ІННОВАЦІЙНИХ РІШЕНЬ

Потреба суспільства у збільшенні обсягів харчових продуктів і нові економічні умови ставлять перед харчовою промисловістю питання, пов'язані з комплексною переробкою сировини, вдосконаленням техніки та технології, випуску нових видів харчових продуктів.

Дослідження даної роботи спрямовані на удосконалення технології варених ковбас за рахунок використання добавки «Вікторія», яка у поєднанні з попередньо підмороженим м'ясом птиці (курячим, індичим) надає вареній ковбасі структури варено- копченої ковбаси «Сервелат». До складу розроблених рецептур входить свинина

напівжирна, яловичина 1 сорту, м'ясо куряче та індиче, добавка «Вікторія», сироватка молочна суха, болгарський перець, сіль, гірчиця, тмин, нітрит натрію. Розроблені рецептури наведені в таблиці.

Таблиця 1/-Варіанти рецептур розроблених варених ковбас.

| Сировина                                  | Рецептури ковбас |       |       |       |       |
|-------------------------------------------|------------------|-------|-------|-------|-------|
|                                           | №1               | №2    | №3    | №4    | №5    |
| Кількість основної сировини, кг на 100 кг |                  |       |       |       |       |
| Яловичина 1 сорту                         | 50               | 30    | 57    | 31    | -     |
| Свинина напівжирна                        | 10               | 65    | -     | 60    | 100   |
| М'ясо куряче                              | 30               | -     | -     | -     | -     |
| М'ясо індиче                              | -                | -     | 30    | -     | -     |
| Сироватка молочна суха                    | -                | -     | 3     | 4     | -     |
| Вода                                      | 10               | 5     | 10    | 5     | -     |
| Спеції, кг на 100 кг                      |                  |       |       |       |       |
| Сіль кухонна                              | 2,0              | 2,0   | 2,0   | 2,0   | 2,0   |
| Добавка «Вікторія»                        | 1,0              | 1,0   | 1,0   | 1,0   | -     |
| Тмин                                      | 0,1              | 0,1   | 0,1   | 0,1   | -     |
| Нітрит натрію                             | 0,005            | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |
| Перець солодкий                           | 1,0              | 1,0   | 1,0   | 1,0   | -     |
| Гірчиця                                   | 0,2              | 0,2   | 0,2   | 0,2   | -     |
| Крохмаль                                  | -                | -     | -     | -     | 3,0   |
| Вода                                      | -                | -     | -     | -     | 30    |

Добавка «Вікторія» включає: триполіфосфат натрію, глутамат натрію, аскорбінову кислоту, лактозу, сіль, перець, часник, мускатний горіх, імбир, коріандр, чілі. Добавка «Вікторія» надає ковбасним виробам щільну консистенцію, вигляд структурованого фаршу на розрізі, виключає жирові відтоки, надає готовому продукту стійкий рожевий колір та м'ясний аромат. Використання сироватки молочної дозволяє збагатити готовий продукт сироватковими білками, а болгарського перцю - збагачує продукт вітаміном С, клітковиною, пектиновими речовинами та надає привабливого вигляду на розрізі.

В процесі створення нового харчового продукту було встановлено, що структура варено-копченої «Сервелат» отримується за рахунок:

- подрібнення сировини на вовчку з діаметром решітки 5 мм;
- обов'язкового попереднього підморожування м'яса птиці (курячого, індичого) до температури мінус 2°C;
- додавання добавки «Вікторія».

В готових продуктах досліджено фізико-хімічні, функціонально-технологічні, мікробіологічні показники в фіброзній та поліамідній оболонках, амінокислотний склад.

Використання інноваційних рішень при удосконаленні технології варених ковбас дає можливість виключити технологічні процеси соління сировини та витримка у посолі, тонке

подрібнення на кутері, копчення, сушіння, та отримати варену ковбасу, структура якої подібна до структури варено-копченої ковбаси «Сервелат».

#### **Література**

1. Варені ковбаси - своєрідна класика (м'ясні технології світу. №8-9, 2010.-с.10-11).
2. Гуліч М.П. Порушення структури харчування населення України, шляхи вирішення проблеми \\\ матеріали науково-практичної конференції «Харчові добавки, інгредієнти, БАДи: їх властивості та використання у виробництві продуктів і напоїв» - К.:2003.-с.5-11.
3. Индейка как альтернатива для мясопереработки (Мясной бизнес, октябрь 2006,- с.84-85).