

12. Розробка рецептури сосисок підвищеної біологічної цінності з використанням м'яса равликів

Юлія Сорокіна, Ірина Шевченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. У харчуванні людини білки відіграють важливу роль, оскільки вони є головною складовою клітин усіх органів і тканин організму. У м'ясі равлики міститься величезна кількість білку, навіть більше ніж в звичайному курячому яйці.

Матеріали та методи. Метою дослідження було вивчення впливу м'яса равликів на біологічну цінність сосисок на основі м'яса птиці з додаванням вершкового масла. А також розроблення рецептури сосисок з підвищеною біологічною та харчовою цінністю та з високими органолептичними та структурно-механічними властивостями.

Відповідно до поставленої мети вивчали хімічний склад, біологічну цінність та властивості м'яса виноградних равликів, підбирали дієтичну м'ясну сировину та склад композиційних функціонально-технологічних та смакових сумішей [1].

В отриманих зразках сосисок досліджували органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні, структурно-механічні та мікробіологічні показники за стандартними методиками

Результати. Вивчено можливість використання м'яса равликів у сосисках для дитячого харчування. Здійснено комплексну оцінку модельних м'ясних систем з м'ясом равликів та вивчено показники якості готових виробів. За результатами дегустаційної оцінки та на підставі вивчення фізико-хімічних та структурно-механічних властивостей було розроблено рецептурний склад сосисок із використанням різної кількості м'яса виноградних равликів (40 %, 45 %, 50 %). За контроль було обрано зразки сосисок відповідно до нормативної документації ТУ У 15.1-34485173-003: 2006, без використання м'яса равликів. Встановлено раціональну кількість заміни м'ясної сировини на м'ясо виноградного равлика у рецепті сосисок. Органолептична оцінка експериментальних зразків сосисок показала, що всі зразки, що виготовлені з використанням різної кількості м'яса виноградних равликів, мають високі показники якості. Проте, найкращими функціонально-технологічними, структурно-механічними властивостями володіють зразки з заміною м'ясної сировини м'ясом виноградних равликів у кількості 45 %.

Розроблений рецептурний склад сосисок включає: м'ясо птиці, м'ясо равликів, рослинну олію, вершкове масло, сухе молоко, функціонально-технологічні та смако-ароматичні суміші. Вихід сосисок становить 120 %.

Розроблений рецептурний склад сосисок дозволяє отримувати продукти з кращою консистенцією, ущільненою структурою та привабливими органолептичними показниками.

Висновок. Використання равликового м'яса в технології сосисок сприятиме розширенню асортименту дієтичних м'ясних продуктів підвищеної харчової та біологічної цінності. Додавання м'яса равлики в постійний раціон харчування сприятиме нормалізації вітамінного балансу в організмі людини.

Особливо корисним воно є для дітей, вагітних жінок та літніх людей, у зв'язку з наявністю в його складі великої кількості кальцію.

Література.

1. Кишенько, І. І. (2010). Технологія м'яса і м'ясопродуктів. Практикум: Кишенько І.І., Старцова В.М., Гончаров Г.І. Навч. посіб. К.: НУХТ, 367.