

17. Використання натуральних барників у виробництві варених ковбас

Михайло Верченко², Євгеній Котляр², Оксана Топчій¹

¹Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

²Одеська національна академія харчових технологій, Одеса

Вступ. Одним з важливих показників для м'ясопродуктів вважається їх забарвлення. Тому для багатьох виробників стає актуальним питання виготовлення м'ясної продукції з привабливими колірними характеристиками для споживача.

Матеріали та методи. Можливість використання тих чи інших натуральних барників в харчовій промисловості визначається не тільки природою фарбувальних пігментів, але і їх реакцією на різний фізичний та хімічний вплив (розчинність, вплив температури, повітря, світла, зміна рН середовища тощо). У зв'язку з цим виникає необхідність досліджень в напрямку виявлення нових джерел рослинної сировини, розроблення способів отримання червоних натуральних харчових барників [1, 2].

Результати та обговорення. Використання барників натурального походження забезпечує створення безпечних продуктів харчування, але практичне їх застосування у м'ясній промисловості обмежене за рахунок ряду причин: нестабільність властивостей барника формувати колір продуктів в ході технологічної обробки, вища ніж у штучних вартість.

Метою наших досліджень є вивчення можливості використання натурального барнику червоної гами з гранату, який забезпечує високу екологічну якість, та оцінка можливості його використання для надання типового кольору вареним ковбасам. Для вирішення проблеми заміни нітриту натрію в рецептурах варених ковбасних виробів безпечними барниками було поставлено завдання дослідити вплив отриманих барників на кольорові характеристики модельних фаршевих систем.

Визначення здатності барника формувати колір, типовий для варених ковбас, та його стійкість (на денатурованому яєчному білку та шпигу) дозволили відібрати гранатовий екстракт та встановити його оптимальну кількість.

Встановлено, що дослідні зразки з додаванням 5% гранатового соку за органолептичними показниками не поступались контрольним. Крім цього додавання гранатового соку в кількості 5% позитивно впливає на амінокислотний склад та збагачення вітамінами готових виробів. Окрім того, гранатовий сік виступає, як консервант.

Висновки. Встановлено, що використання в рецептурах варених ковбас екстракту гранатового соку дозволяє отримати відмінні органолептичні показники виробів, забезпечити високу біологічну цінність та високий вміст вітамінів.

Література.

1. Пасічний, В. М. М'ясомісткі продукти з буряковим барником / В. М. Пасічний, І. В. Дубковецький, І. В. Тимошенко // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 4 (29). - С. 47 – 51.
2. Пасічний В.М., Кремешна І.В. Стабілізація технологічних властивостей ферментованого рису для виробництва м'ясопродуктів. Наукові праці НУХТ, - Київ: НУХТ, Вип. № 15, 2004, С.49-50.
3. Молоканова, Л. В., & Квасніков, А. А. (2014). Характеристика натуральних барників з кизилу і терну для ковбасного виробництва. Вісник Чернігівського державного технологічного університету. Серія: Технічні науки, (1), 228-234.