

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИМЕНЕНИЯ КРЕПКИХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПОЛУКОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

Ю.А. Коренькова, Т.Н. Романова

Самарский государственный аграрный университет, Самара, Россия

Обоснование. У производителей колбасных изделий возникает соблазн подделать и увеличить объемы своей реализации путем разбавления фарша водой, кровью, нетрадиционным сырьем, крахмалом, соевыми текстуратами и другими наполнителями, значительно удешевляя тем самым продовольственный продукт.

Одна из основных задач для разработчиков новых видов мясных изделий — создание новых продуктов, обладающих комплексом заданных полезных свойств и имеющих высокие потребительские качества. Введение крепких алкогольных напитков позволяет улучшить структуру фарша, что является актуальной задачей на сегодняшний момент, за счет улучшения качества сырья.

Цель — изучить влияние крепких алкогольных напитков на качество полукопченых колбас.

Методы. Массовую долю белка в готовых продуктах определяют по ГОСТ 25011–2017 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка» по методу Кьельдаля.

Массовая доля жира в готовых продуктах определяется по ГОСТ 23042–2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира» — метод Сокслета.

Метод определения жира с использованием фильтрующей делительной воронки (ускоренный метод). В готовой продукции определяют массовую долю влаги и сухих веществ — определение влаги высушиванием в сушильном шкафу при температуре 150 ± 2 °С.

Результаты. Следуя по разработанной схеме опыта, нами были выработаны 5 вариантов полукопченой колбасы (см. рисунок) на примере колбасы с применением алкогольной продукции (бальзам, ликер, коньяк, ром).

Анализ органолептических показателей качества показал, что максимальный средний балл набрали полукопченая колбаса без применения алкогольной продукции (вариант 1, контроль) и полукопченая колбаса с применением рома 4 % (вариант 5).

Массовая доля жира в полученных колбасах с применением алкогольной продукции увеличивается по сравнению с контрольным вариантом с 11,23 до 15,27 %. Массовая доля углеводов в вариантах полукопченой колбасы осталась примерно на одном уровне (2,26–2,84 %). Массовая доля крахмала также почти не изменялась от применения алкогольной продукции (4,35–5,45 %).



Рис. Внешний вид полукопченой колбасы с применением алкогольной продукции

Массовая доля влаги максимальна у контрольного варианта, составляет 58,25 %. Минимальная массовая доля влаги у варианта с применением 4 % рома (51,82 %). Увеличение массовой доли жира и белка в вариантах с применением алкогольной продукции объясняется тем, что напитки содержат в своем составе растительные экстракты, которые способствуют увеличению данных показателей. Максимальное значение энергетической ценности наблюдается в варианте 5 с применением 4 % рома — 276,8 ккал. Это объясняется более высоким содержанием сухих веществ в добавляемом роме, чем в других напитках. Минимальное значение наблюдалось в варианте 2 (с применением бальзама 4 %) — 219,6 ккал.

Выводы. Вся продукция соответствовала требованиям действующей нормативной документации: ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия» «Полукопченая колбаса» и ТУ 10.13.14-005-22667687-2018 «Изделия колбасные полукопченые и варено-копченые мясные».

Предлагается внедрить мясоперерабатывающим предприятиям данную технологию колбасы полукопченной с применением алкогольной продукции (ром) в количестве 4 %, так как данный продукт имеет оптимальные физико-химические показатели и отличные органолептические качества.

Ключевые слова: полукопченые колбасы; крепкие алкогольные напитки; ром; структура мясных изделий; сухие вещества.

Список литературы

1. Авдеева Т.В., Петренко К.А., Ермак И.В. Совершенствование технологии производства полукопченых колбасных изделий // Известия вузов. Пищевая технология. 2017. № 3. С.116–117.
2. Коростелева Л.А., Баймишев Р.Х., Баймишева Д.Ш., и др. Современные технологии по переработке мяса. Самара: Самара Арис, 2014. 32 с.
3. Лаврова Л.П., Крылова В.В. Технология колбасных изделий. Москва: Пищевая промышленность, 2004. 343 с.
4. Сысоев В.Н. Влияние спиртоводного настоя травы репешка на качество и выход колбасы полукопченной // Сборник статей СГСХА. 2014. № 5. С. 101–106.

Сведения об авторах:

Юлия Андреевна Коренькова — студентка, группа 2, технологический факультет; Самарский государственный аграрный университет, Самара, Россия. E-mail: y-korenkova@mail.ru

Татьяна Николаевна Романова — научный руководитель коллектива авторов, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент; доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»; Самарский государственный аграрный университет, Самара, Россия. E-mail: roma_alisa_ru@mail.ru