

Целью работы является разработка и исследование свойств композиций на основе растительных ресурсов с функциональными свойствами в аспекте использования в технологии эмульгированных мясных продуктов.

В качестве объектов исследования использовали композиции, полученные на основе пищевых волокон топинамбура (ТУ 912-004-97357430-09 «Клетчатка топинамбура»), моркови (морковная клетчатка LP) и концентрата белков люпина. Пищевые волокна, входящие в состав корнеплодов способствуют также профилактике хронических интоксикаций, выводят из организма тяжелые и токсичные элементы, остаточные пестициды, радионуклиды, нитраты, нитриты и, таким образом, очищают организм.

Способность растительной клетчатки поглощать значительные количества влаги обуславливает ее эффективное применение в качестве стабилизатора фаршевой структуры.

Композиционная смесь 1 «БЛКТ» (на основе концентрата белков люпина и пищевых волокон топинамбура) в соотношении 3:1 и композиция смесь 2 «БЛКМ» (на основе концентрата белков люпина и морковной клетчатки) в соотношении 3:0,5 обладает высокой влагосвязывающей способностью – 435 и 450 %, что сопоставимо с влагосвязывающей способностью (ВСС) соевых белковых концентратов.

Жиросвязывающая способность (ЖСС) комpositивных смесей составляет 274 и 280 %, в том время как у белковых концентратов данный показатель значительно ниже (от 100 до 150 %).

Разработанные композиционные смеси использовали как функциональную добавку в составе фаршевых композиций при разработке эмульгированных мясных изделий – паштетов (с заменой мясного сырья на композиционные смеси в количестве 5,5 и 9,5 % соответственно).

Паштеты, обогащенные компотными смесями характеризуются физико-химическими показателями, представленными в таблице 1. Как видно из таблицы, разработанные изделия характеризуются повышенной пищевой и биологической ценностью и могут быть рекомендованы для обогащения пищевых рационов различных групп населения.

ПЕРСПЕКТИВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФЕРМЕНТНОГО ПРЕПАРАТА И БЕЛКА ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Кашенко Е.А., Артемов Е.С., Курчаева Е.Е.,
Глотова И.А.

*Воронежский государственный аграрный университет
им. императора Петра I, Воронеж,
e-mail: glotova-irina65@mail.ru*

Дефицит высококачественного мясного сырья в обеспечении производственного цикла мясоперерабатывающих предприятий различной мощности, стабильный тренд роста цен на мясное сырье, технологические ингредиенты и материалы предопределяют устойчивую тенденцию к производству продуктов, в которых мясную основу комбинируют с белками и белоксодержащими ингредиентами животного происхождения.

Производители мясных продуктов следуют наметившейся тенденции и ищут альтернативу сложившейся системе производства. Теперь перед мясной отраслью стоит непростая задача: заменить в рецептурах традиционных продуктов пищевые добавки с Е – индексами на натуральные ингредиенты без

ухудшения качества и, соответственно, снижения покупательского спроса.

Современное решение данной задачи – применение натурального гидролизата куриного белка. Гидролизаты куриного белка с успехом используются при производстве продукции и полуфабрикатов из мяса птицы. Продукция, получаемая при введении в рецептуру гидролизатов куриного белка, отличается высоким качеством и, соответственно, пользуется высоким спросом.

Подавляющее большинство производителей мясных изделий стали выпускать колбасу из мяса птицы, признавая то, что данный продукт является удачным альянсом цены, а также качества. Давно не секрет, что мясо птицы стоит гораздо дешевле, чем свинина или говядина. Сырокопченые колбасы любимы и известны с давних пор – еще древние римляне и греки употребляли в пищу подобные продукты. В настоящее время эта группа колбас пользуется особым потребительским вниманием по сравнению с другими мясными продуктами и даже наблюдается тенденция увеличения объемов их производства. Все чаще сырокопченые колбасы изготавливают с использованием мяса птицы. В результате использования в качестве основного сырья мясо птицы в колбасном производстве, ряд авторов отмечают слабо выраженные вкусоароматические свойства, поэтому в процессе производства применяют пищевые добавки, различные пряности и специи, способные оказывать влияние на вкус готового колбасного изделия.

В пищевом производстве применяют ферментные препараты с амилалитической, протеолитической, липолитической, оксидазной активностью.

Для интенсификации процессов созревания мяса, увеличения выхода готовой продукции, повышения её качества, экономии ценного сельскохозяйственного сырья, улучшения условий труда на производстве, применяют ферментные препараты протеолитического и амилалитического действия. Из содержащихся ферментов в различных органах и тканях животных, широкое использование в пищевой промышленности, особенно в переработке мяса, получил пепсин.

Целью работы – являлось технология производства сырокопченых колбасных изделий с применением ферментного препарата – пепсина и гидролизата куриного белка HCP 150 Premium (опыт) и без применения пепсина и гидролизата куриного белка (контроль).

Проведенная в производственных условиях лабораторная апробация результатов исследований выявила ряд преимуществ, что было подтверждено и технико-экономической оценкой эффективности использования мяса птицы, ферментного препарата и гидролизата куриного белка в технологии сырокопченых колбас.

Список литературы

1. Гидролизат белка – Интенсификация технологии ферментированных мясных продуктов / Т.М. Гиро, В.В. Прянишников, А.В. Гиро, О.Г. Орехов, И.С. Ларионова // Мясные технологии. – 2014. – № 7(139). – С. 16-20.
2. Перспективы использования растительных компонентов и ферментных препаратов в технологии цельнокусковых мясных изделий / Е.А. Кашенко, Е.С. Артемов, Е.Е. Курчаева, В.И. Манжесов // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2015. – № 2 (5). – С. 110-114.
3. Повышение ресурса белка при переработке птицы / В.Г. Голик, О.Н. Ерохина, С.В. Зиновьев, Д.Ю. Исмаилова // Мясные технологии. – 2014. – №9. – С. 64-69.
4. Прянишников В.В. Современные технологии ферментированных мясных продуктов / В.В. Прянишников, П. Миклашевский // МНИЖ. – 2015. – №5-2 (36). – С.93-98.
5. Шаболдина О.В. Гидролизаты куриного белка – основа вкуса мясной продукции/ О.В. Шаболдина // Мясные технологии. – 2014. – № 7(139). – С. 10-11.