

УДК 637.52

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ЯГОД ОБЛЕПИХИ В КАЧЕСТВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СОСИСОК

**Ибрагимов Г.Ф., Ибрагимова О.Т.**

*ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный университет им. Коста Хетагурова», Владикавказ, e-mail: justgasik@yandex.ru, ibragimova.oksana95@yandex.ru*

Рассмотрена возможность использования растений, произрастающих в Северной Осетии в пищевых продуктах. В связи с чем мясные продукты обогащаются витаминами, фосфолипидами, макро- и микроэлементами. Интерес обусловлен тем, что продукты пополняются натуральными биологически активными добавками растительного происхождения. Также это способствует расширению ассортимента колбасных изделий. Использование ягод облепихи увеличивает влагоудерживающую способность фаршевых систем, что позволяет использовать ее также в других мясных изделиях (при производстве котлет, тефтелей). Определили количество облепихи, добавляемой в фарш, и разработали рецептуру приготовления сосисок, с использованием ягод облепихи. Фаршевую систему, наполненную в полиэтиленовую упаковку, довели до готовности и определили органолептические показатели сосисок и изменение сроков хранения. Отмечено улучшение вкуса сосисок по сравнению с образцом без использования облепихи.

**Ключевые слова:** колбасные изделия, пряности, облепиха

## USE SCOPE OF APPLICATION OF SEA BUCKTHORN BERRIES AS A BIOLOGICALLY ACTIVE ADDITIVES IN THE MANUFACTURE OF SAUSAGES

**Ibragimov G.F., Ibragimova O.T.**

*North Ossetian State University named after Kosta Khetagurov, Vladikavkaz, e-mail: justgasik@yandex.ru, ibragimova.oksana95@yandex.ru*

The possibility of using plants grown in North Ossetia in food products. In connection with which the meat products are enriched with vitamins, phospholipids, macro – and microelements. Interest due to the fact that products are replenished dietary supplements of plant origin. It also promotes expansion of assortment of sausage products. The use of sea buckthorn berries increases the water holding capacity of minced meat systems, which allows its use also in other meat products (in the manufacture of cutlets, meatballs). Determined the number of sea buckthorn, add in the beef, and developed a recipe with sausages, with the use of sea buckthorn berries. Stuffing the system, filled in plastic packaging, was brought to readiness and determined the sensory characteristics of the sausages and modifying retention periods. Marked improvement in taste of the sausages compared to the sample without the use of sea buckthorn.

**Keywords:** sausages, spices, sea buckthorn

В настоящее время повысился интерес покупателей к колбасным изделиям. Колбасные изделия занимают важное место в питании населения и являются наиболее распространенным видом мясопродуктов.

В соответствии с основами государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года приоритетной задачей является увеличение производства новых функциональных продуктов, содержащих полезные для здоровья вещества.

Приоритетным направлением мясной промышленности является выпуск продукции, обладающей высокой пищевой ценностью и удовлетворяющей различные запросы потребителей.

Увеличение сроков хранения пищевых продуктов можно добиться при помощи пищевых добавок, в частности использования растительного сырья [1].

В нашей стране известно более 200 видов различных колбасных изделий, каждое

из которых имеет свой характерный вкус, свойства, состав, внешний вид, назначение и сроки хранения [3].

Наиболее востребованными из всего ассортимента колбасных изделий являются сосиски. Повышение спроса на колбасные изделия способствует увеличению численности городского населения, занятость и темп жизни.

Основным сырьем для производства колбасных изделий являются говядина, свинина и свиной жир, вспомогательным сырьем – сухое молоко, сливочное масло, молочный белок, яичные продукты, крахмал, пряности или их экстракты [3].

Пряности способствуют сохранению качества колбасных изделий, обладают бактерицидным действием, одновременно они замедляют окисление жиров [5]. Для повышения антиоксидантных свойств и обогащения мясных продуктов витаминами нами были использованы как пищевая добавка – ягоды облепихи [2, 4].

В связи с этим целью нашей работы является создание рецептуры новых сосисок, с использованием БАД растительного происхождения (плоды облепихи).

Облепиха объединяет в себе многие свойства: ранозаживляющее, антисептическое, бактерицидное. В свежих ягодах около 8% масел; витаминов А, Р, РР, К, С, вся группа витаминов В. Но наиболее важным из жирорастворимых витаминов является каротин. Это пигмент, благодаря которому растение имеет оранжево-желтую окраску. Его количество в растении настолько велико, что из облепихи получают каротин в чистом виде [8]. При попадании в организм человека каротин перерабатывается в витамин А (ретинол). Известно, что каротин присутствует во многих растениях, но ценность представляют лишь те, в которых это вещество содержится в достаточном большом количестве. Поэтому облепиха в своем роде незаменима. Также ягоды облепихи богаты органическими кислотами (яблочной, лимонной, винной), фосфолипидами, макроэлементами и микроэлементами (на-

трий, магний, железо, марганец). Учитывая эти свойства облепихи, мы использовали ее в рецептуре сосисок [4,8].

Методом подбора было определено количество облепихи, добавляемой в фарш, и разработана рецептура приготовления сосисок [6]. Наполнение сосисок фаршем осуществлялось способом заполнения в полиэтиленовую пленку [7].

На 1000 г фарша мы брали 30 г ягод облепихи, измельчали их и отделяли от косточек. Затем облепиху добавили в фарш.

Подготовили 2 образца:

1 образец – фарш, не обогащенный облепихой.

2 образец – фарш, обогащенный облепихой.

Оставили оба образца на двое суток при комнатной температуре. Затем визуально определили, что на образце №1 фарш немного покрылся слизью, появились подтеки, неприятный запах, фарш позеленел. Образец №2 слегка обветрился, появился слегка неприятный запах, но подтеков не было, что объясняется наличием большого количества пектина в облепихе.



*Образец №1. Фарш, не обогащенный облепихой*



*Образец №2. Фарш, обогащенный облепихой*

**Таблица 1**

Рецептура приготовления сосисок, обогащенных облепихой

Ингредиенты	Количество ингредиента, г (на 1000 г фарша)	
	с использованием облепихи	без использования облепихи
Фарш говяжий	1000	1000
Ягоды облепихи	35	-
Яйцо	2шт	2 шт
Молоко	200	200
Сливочное масло	80	80 гр
Сухие специи	5	5
Соль	по вкусу	по вкусу

**Таблица 2**

Органолептические показатели образцов

Показатели качества	Характеристика образца без облепихи	Характеристика образца с облепихой
Внешний вид	Поверхность без разрывов	Поверхность без разрывов
Вид фарша на разрезе	Фарш хорошо промешан, масса однородная	Фарш хорошо промешан, масса однородная
Консистенция	Нежная, сочная	Нежная, более сочная
Вкус и запах	Вкус и запах свойственные сосискам, без постороннего привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные сосискам, чувствуется легкий, приятный вкус облепихи

Добавление плодов облепихи способствует улучшению влагоудерживающей способности фарша, улучшает сохранность сырого сырья, повышает сочность готовых изделий.

В результате проделанной работы сделаны следующие выводы:

Введение облепихи в фарш способствует увеличению влагоудерживающей способности мясных полуфабрикатов и влияет на сохранность сырья;

Плоды облепихи улучшают потребительские свойства сосисок, а именно вкус, увеличивают сроки хранения, увеличивают биологическую ценность продукта, сосиски обогащаются витаминами и пектином.

#### Список литературы

1. Антипова Л.В., Глотова И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебное пособие для студентов вузов. – М.: КолосС, 2004. – 571 с.

2. Антипова Л.В., Пашенко Л.П., Фараджева Е.Д. Русская кухня. – Воронеж: ИПФ «Воронеж», 2000. – 392 с.

3. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. 4-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 320 с.

4. Петровский К.С., Белоусов Д.П., Беляева А.С., Смирнов Н.Н. Витамины круглый год. – М.: Россельхозиздат, 1985. – 96 с.

5. Хлебников В.И., Жебелев И.А., Криштафович В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие. 2-е изд. – М.: Издательская торговля-корпорация «Дашков и К», 2006.

6. ГОСТ 55365–2012. Фарш мясной. Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2014.

7. ГОСТ 32951–2014. Полуфабрикаты мясные и мясо-содержащие. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2015.

8. Материалы с сайта <http://www.uroweb.ru>.