

## **СРОКИ И СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ КОЛБАСНЫХ ОБОЛОЧЕК**

**Зубок Н. М., Шиколай М. Г.**

УО «Гродненский государственный университет им Я. Купалы»  
г. Гродно, Республика Беларусь

В настоящее время колбасная оболочка придает изделию форму и защищает его от внешних воздействий. Чем больше ее плотность, прочность, устойчивость к высоким температурам и ниже гигроскопичность, тем более качественный продукт удастся произвести и тем дольше он может храниться. Поэтому технологии изготовления колбасных упаковок не стоят на месте – каждые 5-10 лет на рынке появляются новые материалы.

Целью работы является изучение сроков и способов хранения колбасных оболочек.

Сроки и способы хранения оболочек зависят от ее вида. Натуральные изделия (кишки) необходимо хранить (и перевозить) только в консервированном виде. Консервирование осуществляется одним из трех способов: поваренной солью (наиболее распространенный способ); сушкой (лучший вариант для пузыря); посолочной смесью. Еще один способ хранения — замораживание натуральной оболочки. Допускается только однократное замораживание. Уже после второго раза прочность стенок кишок значительно ухудшится, и они будут часто рваться. Долговременное хранение натуральной засоленной оболочки возможно в течение 12 мес: даже спустя год изделие сохранит все свои первоначальные свойства. Для этого необходимо обеспечить температуру +2-+6°C. Лучше всего поместить изделие в нулевую зону (зону сохранения свежести) обычного бытового холодильника. При этом следует упаковать оболочку в герметичную полиэтиленовую тару. При более высоких температурах (+10-+25°C) срок хранения изделия сокращается до 8 мес. В дальнейшем жир в слоях оболочки окислится и приведет ее в негодность.

В отличие от натуральных кишок искусственная оболочка не требует особых условий хранения. Она не портится при комнатной температуре и сохраняет свои свойства в течение многих месяцев. Искусственная оболочка используется без предварительной обработки,

и лишь некоторые изделия предварительно следует промыть или замочить в воде.

Чтобы определить соответствие потребительским свойствам, колбасные оболочки хранят при особых условиях и определенный срок. Далее мы рассмотрим, какой срок годности и условия хранения у натуральных оболочек и какие у искусственных оболочек.

Таблица 1 – Сроки и условия хранения натуральных оболочек

Сроки хранения	Условия хранения
8 мес	Температура от +10°C до +25°C
12 мес	Температура от +2°C до +6°C

Таблица 2 – Сроки и условия хранения искусственных оболочек

Сроки хранения	Условия хранения
12-24 мес	Температура от +10°C до +25°C

В результате проведения наблюдений было отмечено, что сроки и условия хранения натуральных колбасных оболочек значительно отличаются от сроков и условий хранения искусственных колбасных оболочек, и изделия с натуральной колбасной оболочкой рекомендуется реализовывать к потреблению быстрее, чем искусственные.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. «Как хранить колбасную оболочку?» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.toleon.ru/stati/kak-hranit-kolbasnyu-obolochku.html>. – Дата обращения: 25.01.2020.

УДК 637.134

## **КАЧЕСТВО ДИСПЕРГИРОВАНИЯ И ЭНЕРГОЗАТРАТЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ОБРАЗЦА СТРУЙНО-ЩЕЛЕВОГО ГОМОЕНИЗАТОРА МОЛОКА**

**Ковалев А. А., Колодий А. С.**

Таврический государственный агротехнологический университет  
имени Дмитрия Моторного  
г. Мелитополь, Украина

Обеспечение качества (среднего диаметра жировых шариков) после диспергирования является необходимым условием конкурентоспособности молочной продукции среди аналогичных изделий, выпускаемых другими производителями. Вместе с тем