

## ЛИТЕРАТУРА

1. Нечаев А. П., Траубенберг С. Е., Кочеткова А. А. Пищевая химия. СПб.: ГИОРД 2007 г. – 640 с.
2. Методические указания «физико-химические основы создания новых видов пищи», кафедра технологии хранения и переработки животного сырья – 252 с.
3. <http://edaplus.info/produce/shrimp.html>
4. Источник: <https://cosmetology-info.ru/2020/products-meat-Kurinye-lapki/>

УДК 637.524

### **ПРИМЕНЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Зубок Н. М., Дорняк Л. В.**

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

В Беларуси, как и в других странах, получило признание и находит широкое применение в пищевой и медицинской промышленности природное растительное сырьё – лекарственные травы. Такие продукты повышают устойчивость организма к экстремальным ситуациям, нормализуют умственную и физическую работоспособность, используются в лечебно-профилактических целях. Положительные свойства многих растений, в особенности лекарственных, обусловлены их способностью активизировать ферментные системы и усиливать энергетическое обеспечение организма.

Поэтому в настоящее время разработка технологий пищевых продуктов, обладающих функциональными свойствами, является актуальной темой, имеющей большое научное и практическое значение.

Совместно с ГГАУ на кафедре технологии хранения и переработки животного сырья была разработана рецептура вареной колбасы с добавлением растительного сырья.

В основу взята рецептура вареной колбасы «Эстонская» по ГОСТ 23670-79.

Для исследований были взяты два опытных образца колбасных изделий: № 1 – вареная колбаса с добавлением ромашки и зверобоя в меньшем количестве (4%), № 2 – вареная колбаса с добавлением ромашки и зверобоя в большем количестве (6%).

Один из важных составляющих пищевой добавки – это хитозан. Хитозан является мощным сорбентом природного происхождения, сорбирующая основа которого – хитин ракообразных – содержит щелочную форму животного хитина, близкую по своей структуре к цел-

люлозе (растительной клетчатке). Хитозан – не только источник клетчатки, но и своеобразный биологический фильтр. Его относят к так называемым энтеросорбентам. Энтеросорбенты способны впитывать и выводить из организма вредные вещества.

Органолептические показатели определяли по ГОСТ 9959-91.

При оценке учитывали показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

Продукт в готовом виде соответствовал норме СТБ 126-2011 «Изделия колбасные вареные».

Физико-химический анализ исследуемых проб показал, что по белковой полноценности и количеству жира разработанный продукт соответствовал требованиям СТБ 126-2011, а количество нитрита натрия и поваренной соли находились в пределах нормы. Крахмал не добавлялся в исследуемые образцы.

По физико-химическим показателям данные образцы соответствовали норме СТБ 126-2011

Полученные данные по результатам микробиологического анализа представлены в таблице.

Таблица – Микробиологический анализ вареных колбасных изделий

Микробиологические показатели	Варианты		
	№1	№2	Контроль
Количество мезофильных аэробных факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^4$
Масса продукта (г), в которой не допускаются бактерии группы кишечной палочки	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено

В результате исследований микробиологических показателей следует, что данный продукт может быть допущен к реализации.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Аскалонов, С. П. Микробиологические исследования и санитарная экспертиза пищевых продуктов. / С. П. Аскалонов, И. Б. Добриер, Б. Л. Городин – Киев: Медиздат, 1990. – 157 с.
2. Баженова, Б. А. Оценка качества колбасных изделий./ Б. А. Баженова, Н. В. Колесникова, Ф. А. Магадаев, Улан-Удэ: ВСГТУ ,2001 – 78 с.