

ВАРЕНАЯ КОЛБАСА ИЗ БАРАНИНЫ

Кивейша С. А., Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Мясная продукция всегда занимает лидирующее место в питании человека. Традиционное мясо, такое как свинина и говядина, широко используется в изготовлении мясных продуктов. Активно применяется мясо птицы. А вот разработок по использовании баранины при производстве колбасных изделий пока нет.

В первую очередь необходимо начать с полезных свойств этого мяса. Есть одно сходство баранины и свинины. Процентное содержание белков и в одном и в другом мясе абсолютно одинаковое. Но тут же есть и главное различие – содержание жира в баранине гораздо ниже, что делает его более полезным мясным продуктом. Основная польза баранины заключается в полезных веществах, которые содержатся в этом мясе. Помимо того, что в баранине присутствуют калий, магний, йод и железо, так еще это мясо богато витаминами группы B. Как известно, все эти вещества и витамины являются необходимым элементом для поддержания организма в здоровом состоянии.

Употребление баранины в пищу положительно сказывается на пищеварительной системе организма. Дело в том, что бараний жир очень легко усваивается желудком, что не создает сильной нагрузки на этот жизненно важный орган. Польза баранины состоит также в ее диетическом назначении. Содержание такого вещества, как лецитин полностью нормализует в организме обмен холестерина. Именно поэтому в различные диеты включают употребление баранины.

В оздоровительных целях можно использовать отдельные составляющие бараньего мяса, а именно бараний жир. Употребление этого жира внутрь служит хорошим средством для борьбы и профилактики вирусных простудных заболеваний. Исходя из вышеизложенного, можно сделать вывод, что польза баранины действительно велика.

В условиях пищевой лаборатории нами разработана рецептура вареной колбасы, включающая в своем составе баранину. Помимо этого мяса в рецептуру входит говядина и грудинка в определенном соотношении. Разработка рецептуры была основана на расчетах по содержанию белков, жиров, углеводов. Колбаса была изготовлена в натуральной оболочке. По своим качественным показателям она ничем не уступала колбасным изделиям из традиционных видов сырья.

По заключению дегустационной комиссии колбаса получила высокие оценки по органолептическим показателям. Были проведены физико-химические исследования, результаты которых весьма положительные.

Разработанная рецептура заслуживает внимания производителей мясопродуктов, т. к. это новейший вид продукта, который является вкусным и полезным.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алехина Л. Т., Большаков А. С., Боресков В. Г., Жаринов А. И. и др. / Под ред. И. А. Рогова. Технология мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1998.
2. Антипова Л. В. Биохимия мяса и мясопродуктов – Воронеж, 1991.
3. Кузнецов, Шлипаков Н. Е. Технология переработки мяса и других продуктов убоя – М. Пищевая промышленность, 1971.

УДК 637.524.24:664.921:637.5'63

СЫРОВАЯ КОЛБАСА ИЗ БАРАНИНЫ

Кивейша С. А., Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Немногом раньше нами была разработана рецептура вареной колбасы, включающей в свой состав баранину. Затем мы приступили к разработке сыровяленной колбасы с мясом баранины.

Рецептура этой колбасы включает в свой состав баранину, говядину и имитатор шпика. Имитатор шпика изготовлен из жира-сырца говяжьего.

Почему такая рецептура? Ведь многие предприятия выходят на азиатский рынок, где именно говядина и баранина является основным сырьем для производства мясопродуктов.

С целью ускорения процесса созревания в фарш были добавлены бакпрепараты. После составления фарша, набивки оболочки, колбасу направили на созревание и сушку, которая проводилась при температуре 3-4⁰С. Этот процесс занял 10 сут.

В результате был получен продукт с заданными показателями по консистенции, вкусу, запаху.

Также при изготовлении таких колбас вместо имитатора шпика можно использовать хорошо охлажденный жир бараний.

Бараний жир очень легко усваивается желудком, что не создает сильной нагрузки на этот жизненно важный орган.

Употребление бараньего жира внутрь служит хорошим средством