

ванию плотной консистенции фарша. При низких значениях рН увеличивается активность внутриклеточных ферментов, катепсинов. Оптимальная величина рН для внутриклеточных ферментов мяса 3,8-4,5. При приближении рН к изоэлектрической точке белка снижается водосвязывающая способность фарша, создаются оптимальные условия для взаимодействия белков и формирования окраски колбас. Величина рН фарша оказывает существенное влияние на развитие и разнообразие микроорганизмов и накопление продуктов их метаболизма.

В наших исследованиях установлено, что интенсивнее снижался водородный показатель рН у опытного образца колбасы с использованием ягод черники. На 10 сутки данный показатель снизился до желаемых значений (5,3-4,8) и составил 4,91. В контроле – 5,3 ед.

Динамика снижения массовой доли влаги коррелирует с величиной рН. При снижении водородного показателя в контрольном и опытном образцах наблюдалось соответствующее снижение влаги. В опытном образце составил 34,5%. Полученные данные согласуются с данными, характеризующими структурообразование образцов сыровяленых колбас.

Таким образом, рекомендуем технологию производства сыровяленой колбасы с добавлением черники сушеной для внедрения в производство.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Интенсификация технологии сырокопченых колбас / Л. С. Кудряшов, С. В. Кузнецова // Мясная индустрия, 2013. – №1. – 32 с.
2. Кислинг, М. Щадящая обработка продуктов, чувствительных к термическому воздействию / М. Кислинг, Ш. Тёлфль. // Мясная индустрия, 2013. – № 4. – С. 44-48.
3. Кудряшов, Л. С. Интенсификация технологии сырокопченых колбас / Л. С. Кудряшов, С. В. Кузнецова // Мясная индустрия, 2013. - № 1. – 32 с.
4. Лисицын, А. Б. Перспективные технологии производства новых видов ферментированных колбас / А. Б. Лисицын, Л. С. Кудряшов, В. А. Алексахина // Мясная индустрия, 2003. – № 11. – С. 24-27.

УДК 637.521.47

#### МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

**Копоть О. В., Закревская Т. В.**

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

В условиях дефицита мясных ресурсов актуальной задачей является разработка мясных продуктов с пищевыми компонентами-обогащителями. Научной основой современной стратегии производства пищи является изыскание новых ресурсов, обеспечивающих оптималь-

ные для организма соотношения химических компонентов пищи.

Обогащение мясных изделий новыми натуральными ингредиентами представляет собой интересное и актуальное научное направление. Выделяют ряд аспектов, которые оказывают определяющее влияние на использование натуральных добавок растительного происхождения в мясоперерабатывающей отрасли. Во-первых, существует довольно четко сформированная ориентация населения на потребление «здоровых» продуктов питания. Во-вторых, использование компонентов при производстве мясных продуктов способствует улучшению качественных характеристик исходного мясного сырья, повышению пищевой и биологической ценности готовых изделий, удешевлению продуктов.

Выпуск мясосодержащих продуктов способствует расширению ассортимента, увеличению выпуска полуфабрикатов за счет низкой стоимости продукта.

Нашей разработкой являются картофельные блинчики с мясом. Картофель после очистки натирается на картофельную терку, мясо измельчается на решетку диаметром 2 мм, добавляются специи, лук. Соотношение картофеля и мясного фарша – согласно разработанной рецептуре, рассчитанной с учетом содержания белков, жиров, углеводов.

Измельченный картофель перемешивается с фаршем до однородной структуры. Формовка производится в искусственную оболочку диаметром 65 мм, полуфабрикат направляется на замораживание.

Перед приготовлением полуфабрикат отепляем и нарезаем прямо в оболочке острым ножом, очищаем оболочку и жарим на сковороде. Готовый продукт имеет золотистую хрустящую корочку, в меру соленный с ароматом пряностей и лука.

С экономической точки зрения – это продукт, доступный для всех категорий граждан. По качественным характеристикам он вкусный и ароматный.

#### 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.
4. Интернетресурсы.