

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

для борьбы и профилактики вирусных простудных заболеваний. Исходя из вышеизложенного, можно сделать вывод, что польза баранины действительно велика.

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 по органолептическим показателям колбаса получила высокие оценки, а результаты физико-химических исследований тоже порадовали.

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 убоа – М. Пищевая промышленность, 1971.

УДК 637.524.24:631.146.3 (476)

ТЕХНОЛОГИЯ СЫРОВАЯЛЕННЫХ КОЛБАС С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЯГОД ЧЕРНИКИ

Коноваленко О. В., Копоть О. В., Закревская Т. В.

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

Приоритетными задачами в области здорового питания являются увеличение производства и расширение ассортимента пищевых продуктов, обогащенных функциональными ингредиентами, специализированных продуктов питания, продуктов функционального назначения, в том числе для питания в организованных коллективах, и биологически активных добавок к пище.

Учитывая это, одной из основных составляющих здорового питания является наличие широкого ассортимента указанных пищевых продуктов и биологически активных добавок. Проблема рационального использования природно-сырьевых ресурсов и производства продуктов питания является важнейшей народнохозяйственной задачей, от своевременного решения которой зависит обеспеченность населения необходимыми пищевыми продуктами профилактического и лечебного