

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛАКТУЛОЗЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРОВАЛЕННЫХ КОЛБАС

Шулицкая И. А., Закревская Т. В.

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

Сыровяленая колбаса по праву считается мясным деликатесом, вкус которого по достоинству способны оценить не только искушенные гурманы, но и просто мясоеды. Это лакомство притягивает многих из нас своим невероятно аппетитным ароматом, пикантным вкусом и необычной структурой, которой характерна повышенная плотность, сухость и упругость.

Целью исследовательской работы является разработка рецептуры и сокращение сроков изготовления сыровяленой колбасы с использованием пребиотического препарата, а также влияние препарата на развитие пробиотической микрофлоры и качественные показатели готового продукта.

Одним из самых важных процессов производства сырокопченых колбас является процесс ферментации, при котором происходит снижение уровня pH мясного фарша.

Процесс ферментации длится минимум две недели, а целью каждого предприятия является как можно больше произвести колбасных изделий данного вида. Для этого повышают температуру при ферментации, а это дополнительные расходы.

В своей работе мы исследовали колбасу с добавлением пребиотика (лактолозы) и методом бактериологических исследований установили, что при добавлении лактулозы независимо от температуры, даже при +4⁰С процесс ферментации происходит быстрее за счет развития молочнокислых бактерий в фарше.

Таблица – Состав и рецептура изготавливаемой сыровяленой колбасы

Компонент	Количество	Масса сырья на 100 кг
Свинина жилованная и/ж	450 г	29
Говядина жилованная I сорта	900 г	58
Шпик боковой	200 г	13
Соль йодированная пищевая	3% (51 г)	3
Перец черный молотый	0,15% (2,55 г)	0,15
Препарат «Лактусан» (66% лактулозы по массе)	2% (17 г)	3

На основании проведения лабораторных исследований можно сделать вывод, что внесение лактулозы способствует развитию молоч-

нокислой микрофлоры и бифидобактерий при традиционных режимах осадки (при 4 °С) и сушки (при 4 °С) (количество МКБ в готовом продукте с добавлением лактулозы в количестве 2% превышает их количество в аналогичном продукте без добавления лактулозы примерно в 3 раза); продукт, изготовленный с добавлением лактулозы, имел вкусовые характеристики, отличающиеся от контрольного образца. Имел место ярко выраженный вкус говядины. Также добавление лактулозы способствовало повышению устойчивости продукта при хранении в условиях высокой температуры осадки. Образцы с добавлением лактулозы имели вкус и запах, свойственные доброкачественному продукту. Соответственно, на основании проведенных исследований и полученных результатов можно рекомендовать сокращение периода ферментации и сушки сыровяленых колбас до 5 дней, что в настоящее время актуально по причине высокой стоимости энергоносителей, а также высокой оплаты труда рабочих.

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. Ю. А. Буханцов, - М. Мясная промышленность, 1999.

УДК 637.523.254 (476)

СОСТАВЛЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ФАРШЕЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЗАМЕНТЕЛЕЙ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Шулицкая И. А., Закревская Т. В.

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

Одним из способов классификации мясных продуктов, активно внедряемым в настоящее время, является схема, учитывающая содержание мясного сырья в рецептуре. С точки зрения потребителя готовой продукции, эта схема должна дать представление о «количестве мяса в колбасе» и, соответственно, о пищевой и биологической ценности готового продукта. В связи с этим интересно было бы рассмотреть, насколько отличаются условия составления фарша у колбас со значительной долей замен мясного сырья в отличие от традиционных рецептур.

По степени измельчения частиц фарша мясопродукты можно разделить на эмульгированные, грубоизмельченные, крупноизмельченные и цельномышечные. Наибольшие доли прямых замен мясного сырья характерны для эмульгированных и грубоизмельченных мясопродук-