

УДК 637.2

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЕЦЕПТУРЫ ВАРеноЙ КОЛБАСЫ

Жбанникова А. В., студентка 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Губанова Н.В., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: вареная колбаса, мясо, рис, кукуруза, рецепт.

В данной статье рассматривается растительная добавка применяемая при производстве вареной колбасы. В результате использования данной растительной добавки меняются вкусовые качества и питательная ценность мясopодуlтов.

Колбасные изделия-соленые, подвергнутые термической обработке, полностью готовые к употреблению, продукты из фарша, масла, начинки с добавлением специй [1].

Используется при производстве колбасных изделий: основное сырье (говядина, баранина, баранина, свинина, жир мелованный, мясо кролика, птица, жир, пицца, пицца крови), дополнительное сырье (мука пшеничная, крупа, крахмал, масло сливочное, молоко, яичные продукты, соль, сахар, специи, лук, чеснок, нитрит натрия) [1,3,4,5,6].

Для расширения ассортимента колбасных изделий разработан новый вид вареной колбасы.

Мясное сырье первого сорта говядины, рис и кукуруза в качестве растительного сырья (мука) рекомендуется к применению. Рис и кукуруза функционально и технологически для регулирования свойств и профилактики ожирения, обогащенного колбасным пищевым волокном. Яичные продукты обладают хорошими эмульсионными свойствами, они являются источником ненасыщенных жирных кислот и лецитина, который является биологическим в качестве активных добавок используется для профилактики ожирения.

Все вышеперечисленные компоненты соответствуют принципам здорового питания, повышает пищевую ценность при определенных

соотношениях и улучшает функциональные и технологические свойства, к нормам потребления (пищевые волокна, аминокислоты, витамины, минералы) обогащают необходимыми ингредиентами.

Соотношение говядины и овощных ингредиентов продукта составляет 50:40. В этом случае в порошкообразном состоянии получают рис и кукурузу.

Технология производства вареной колбасы. Процесс приготовления колбасы начинается с заготовки сырья. Мясное сырье измельчают в куттере, через решетку с диаметром отверстий 2-6 мм. Солят сырое мясо в 6-12% растворе пищевой соли при температуре от 0 до 4 °С в количестве 2,0 кг в течение часа. После просоленное мясо измельчают. Яичный меланж в количестве 1,0 кг добавляют в фарш. Также добавляют 0,0045 кг нитрита натрия; 0,250 кг сахара; 0,100 кг черного перца; добавить растительную смесь (рис и кукурузу) из расчета 43,0 кг и 8-12 минут фарш измельчают, температура фарша не должна превышать 12 °С [2,3].

Оболочку заполняют фаршем при давлении 0,4-0,5 мПа, в стационарных камерах 50-55 минут, после обжаривают. При температуре равной 80-100 °С, в центре батона температура достигает до 45 °С. Затем при температуре 75-85 °С в течение 40-50 минут, до достижения в центре батона температуры 70-72 °С варят. После охлаждают водой в течение 10-20 минут, затем в камере охлаждают при температуре до 8 °С, чтобы середина батона была не ниже 0 °С и не превышала 15 °С.

В результате теоретических и экспериментальных исследований добавленные рисовая и кукурузная мука оптимизировали технологию производства вареных колбасных изделий. Растительная смесь введенная в рецептуру повышает пищевую и биологическую ценность, повышает сенсорность готовых продуктов, улучшает характеристики. Технологическая и реологическая характеристика вареной колбасы улучшает параметры, которые произошли за счет введения рисовой и кукурузной муки. Произведенная продукция обладает уникальными вкусовыми качествами, высокими потребительскими свойствами, низкой стоимостью и обладает высокой биологической ценностью и может быть рекомендован к массовому потреблению.

Библиографический список:

1. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Учебное пособие для вузов по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» /В.М. Позняковский// - Новосибирск: Издательство НГУ, 2001, 524 с.

2. Горлов, И.Ф. Основы современных аспектов технологии мясопродуктов / И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина и др.// Волгоград: Волгоградский государственный технический университет, 2013, 83 с.

3. Афанасьев, И.В. Факторы, влияющие на качество механически сепарированного мяса птицы /И.В. Афанасьев, Н.В. Губанова // Сборник всероссийской научно-практической конференции «В мире научных открытий». – Ульяновск: УлГАУ.-2018. - С. 25-29.

4. Губанова, Н.В. Влияние алюмосиликатов на минеральный профиль крови молодняка свиней/ Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов// Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: материалы V Международной научно-практической конференции. –Ульяновск, 2013. - С. 167-172.

5. Губанова, Н.В. Влияние природных минералов на воспроизводительные показатели свиноматок/ Н.В. Губанова, Д.П. Хайсанов// Фундаментальные и прикладные проблемы повышения продуктивности животных и конкурентоспособности продукции животноводства в современных экономических условиях АПК РФ: материалы Международной научно-практической конференции. -Ульяновск, 2015. - С. 77-78.

IMPROVING THE RECIPE OF BOILED SAUSAGE

Zhbannikova A.V., Gubanova N.V.

Keywords: *boiled sausage, meat, rice, corn, recipe.*

This article discusses a vegetable additive used in the production of boiled sausage. As a result of using this herbal supplement, the taste qualities and nutritional value of meat products change.