

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРОХОВОГО ИЗОЛЯТА В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Толкачева Я.С. – студент 3 курса Плодоовощного института имени
И.В. Мичурина

Научный руководитель – Самсонова О.Е., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Ключевые слова: гороховый изолят, колбасные изделия, качество, мясопродукты, белок.

В статье рассматривается проблема по повышению качества мясодержащих продуктов массового потребления. В качестве решения данной проблемы, предлагается использовать гороховый изолят для производства пищевых продуктов, в том числе колбасных изделий.

В производстве мясопродуктов растительные белковые препараты используются после предварительной гидратации и вносятся в состав фаршей в виде гелей, белковых паст, жиробелковых эмульсий, а также в сухом виде [1].

Современные технологии производства мясных продуктов подразумевают использование различных пищевых добавок, улучшающих органолептические, структурно-механические и физико-химические показатели готовых продуктов [2, 3]. В то же время на предприятия поступает значительное количество мясного сырья с низкой влагосвязывающей способностью [4], поэтому актуально применение пищевых функциональных добавок. Используя их можно производить продукцию с включением значительного количества высокожирного мясного сырья, мяса механической обвалки.

Анализ отечественной и зарубежной литературы позволяет констатировать повышенный интерес к широкому использованию нетрадиционных видов растительного сырья, несмотря на развитие синтетических и рафинированных форм пищевых добавок [5].

Зарубежный опыт свидетельствует о перспективности использования гороха в производстве пищевых продуктов, в том числе колбасных изделий [6].

Поскольку в горохе нет липидов, зато содержится много протеина, крахмала и балластных веществ, его относят к продуктам умеренного питания. Гороховое сырье разностороннее, благодаря его функциональности используется во многих мясопродуктах.

Гороховый протеин *Pisane* может выполнить все требования, предъявляемые сегодня к протеинам, применяемым в мясных изделиях.

В современных условиях с целью повышения биологической ценности колбасных изделий ключевая роль отводится растительному сырью, что считается дешевым источником полноценного белка [3].

Кроме того, добавки химического происхождения вызывают у потребителей психологический протест, потому что часто используются для фальсификации продуктов.

Белковые добавки в дозах до 2-3% позволяют улучшить функциональные свойства фарша при выработке традиционных мясопродуктов, в количестве до 4-5% они могут применяться в новых видах традиционных изделий, качество которых по органолептическим показателям должно отвечать требованиям традиционного продукта.

Самым распространенным способом повышения пищевой ценности колбасных изделий на сегодняшний день является введение растительных белков. На протяжении почти 30 лет распространено использование белков соевых бобов, так как, в отличие от добавок животного происхождения, таких как сухое молоко, казеин, яичный белок и желток, желатин, их стоимость значительно меньше.

В заключение можно сказать, что мясоперерабатывающая отрасль России требует внедрения инновационно-прогрессивных технологий с применением нетрадиционного сырья (сочетания белков растительного и животного происхождения) в рецептурах изделий. Такой подход позволит освободить ресурсы натурального мяса, а также расширить сырьевую базу для производства недорогих продуктов массового спроса.

Библиографический список:

1. Уваров, Д. Б. Технология производства сосисок с добавлением сухого яичного белка / Д. Б. Уваров // Перспективы устойчивого

развития АПК : Сборник материалов Международной научно-практической конференции, Омск, 06 июня 2017 года. – Омск: Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина, 2017. – С. 422-425. – EDN ZGEEEE.

2. Самсонова, О. Е. Особенности технологии производства Варенников с добавлением пищевых волокон / О. Е. Самсонова, Ю. И. Телякова // Современные технологии в животноводстве: проблемы и пути их решения : Материалы Международной научно-практической конференции, Мичуринск, 23–25 ноября 2017 года / Под общей редакцией В.А. Солопова. – Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет, 2017. – С. 241-244. – EDN LZMKHJ.

3. Нечепорук, А. Г. Влияние овощных порошков на органолептическую оценку качества полуфабрикатов из мяса птицы / А. Г. Нечепорук, Е. Н. Третьякова, О. Е. Самсонова // Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной безопасности в современных условиях : сборник научных статей 9-й Международной научно-практической конференции, Курск, 12 ноября 2021 года / Юго-Западный государственный университет. – Курск: Юго-Западный государственный университет, 2021. – С. 321-325. – EDN ZPKJQS.

4. Викулин, Р. А. Технология производства творога из молока с пониженным содержанием белка / Р. А. Викулин, А. Э. Плагин // В мире научных открытий : материалы V Всероссийской студенческой научной конференции (с международным участием), Ульяновск, 19–20 мая 2016 года. – Ульяновск: Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П.А. Столыпина, 2016. – С. 88-91. – EDN WJESYR.

5. Нечепорук, А. Г. Особенности технологии производства полуфабрикатов из мяса курицы с растительными компонентами / А. Г. Нечепорук, Е. Н. Третьякова, О. Е. Самсонова // Научно-образовательная среда как основа развития интеллектуального потенциала сельского хозяйства регионов России : Материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 90-летию ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, Чебоксары, 22 октября 2021 года. – Чебоксары: Чувашский государственный аграрный университет, 2021. – С. 480-482. – EDN UNMQPK.

6. Попов, А. Н. Инновационные технологии производства и переработки пищевой продукции / А. Н. Попов // Молодежь и XXI век - 2022 : Материалы 12-й Международной молодежной научной конференции. В 4-х томах, Курск, 17–18 февраля 2022 года / Отв. редактор М.С. Разумов. – Курск: Юго-Западный государственный университет, 2022. – С. 322-325. – EDN RKPIUK.

USE OF PEA ISOLATE IN THE PRODUCTION OF SAUSAGE PRODUCTS

Tolkacheva Ya.S.

Keywords: *pea isolate, sausages, quality, meat products, protein.*

The article deals with the problem of improving the quality of meat-containing mass consumption products. As a solution to this problem, it is proposed to use pea isolate for the production of food products, including sausages.