ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Максимцов Д.Б., студент 5 курса инженерно-технологического факультета, заочная форма обучения

Научный руководитель – Борисова В.Л., кандидат технических наук, доцент кафедры технологии переработки сельскохозяйственной продукции
ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

***Ключевые слова:** вареные колбасные изделия, пищевая ценность, ассортимент, минеральный состав, термическая подготовка, витамины.*

Работа посвящена изучению пищевой ценности вареных колбасных изделий. Отмечено, что пищевая ценность вареных колбасных изделий превосходит пищевую ценность мяса за счет удаления несъедобной части и включения в состав дополнительного высокопитательного сырья (молочные, мясные продукты и т.д.).

Введение. Вареные колбасы – это продукты, изготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке и подвергнутые термической обработке или ферментации до готовности к употреблению. Они занимают большой удельный вес в питании населения и относятся к числу наиболее распространенных видов мясопродуктов.

При изготовлении вареных колбас из них удаляют все несъедобные части (кости, хрящи, сухожилия), что повышает их калорийность по сравнению с мясом. В то же время они несколько уступают свежему мясу по вкусовым достоинствам и содержанию витаминов [1].

Цель работы. Сбор и анализ информации о пищевой ценности вареных колбасных изделий.

Результаты исследований.

Вареное колбасное изделие – это пищевой продукт, изготовленный из мясного или мясорастительного колбасного фарша,

определенной формы, подвергнутый термической обработке и доведенный до готовности к употреблению [2,3]. Производство колбас основывается на различных химических, биотехнологических, микробиологических, физических и тепловых способах воздействия на исходное сырье. В зависимости от вида сырья, характера и особенностей технологической обработки, специфических внешних свойств продукта и его структуры колбасы и колбасных изделий делят на вареные, фаршированные, сосиски и сардельки, хлеба мясные, ливерные, кровяные, зельцы, студни и т.д.

Значение колбас в питании определяется многими факторами, главными из которых являются следующие: возможностью получения различных видов сырья, главным образом мяса и специй, более питательного продукта, по сравнению с использованием в питании отдельных ингредиентов смеси, и второе минимальной затратой времени на приготовление колбас для употребления в домашних условиях. [4]. В состав колбасы «Докторской» входят следующие ингредиенты: говядина высшего сорта, полужирная свинина, шпик а также яйца и коровье молоко. Калорийность колбасы «Докторской» не превышает 257 Ккал, которые приходятся на 100 грамм продукта. Химический состав вареной колбасы «Докторской» обогащен витаминами группы Е, В, А, а кроме того РР. Помимо того, «Докторской» колбаса содержит кальций, йод, железо, магний и калий. Сосиски – небольшие вареные колбаски с диаметрами батончиков от 14 до 32 мм длиной от 12 до 13 см. Разновидностью колбасных изделий являются сосиски, которые необходимо употреблять после термической обработки. Лучшим сырьем для производства сосисок является охлажденное и парное мясо молодых животных. Для повышения пищевой ценности в некоторые виды сосисок вносят молоко, сливки. Для детского питания возможно использование мяса кроликов и мяса птицы с добавлением комплекса витаминов и минералов.

Пищевая ценность колбасных изделий выше, чем исходного сырья и большинства других продуктов из мяса, так как в процессе их производства из мяса удаляются несъедобные и малопитательные части (кости, хрящи, сухожилия, грубую соединительную ткань, пленки) и добавляют высокопитательные продукты (свиной шпик, молочные продукты, яйцепродукты и т. д.). Приготовление колбас позволяет

использовать условно-годное, тощее мясо, мясо бугаев и хряков.

По энергетической ценности колбасные изделия явно превосходят мясо. Высокая пищевая ценность колбасных изделий обусловлена высоким содержанием мясного белка, а также они богаты липидами, макро- и микроэлементами, экстрактивными веществами, витаминами и т. д.

На пищевую ценность колбасных изделий оказывает влияние химический состав. Вареные колбасные изделия в среднем содержат 55-72% воды, 10-14% белков, 14-30% жиров, 1, 5-3, 1% минеральных веществ. Энергетическая ценность 100 г продукта должна быть от 711 до 1322 кДж.

Минеральные вещества представлены натрием, калием, кальцием, фосфором, магнием и др. Витамины представлены В1 (тиамин), В2 (рибофлавин), РР (никотиновая кислота) и др. Витамины мяса разрушаются незначительно, так как тепловая обработка достаточно мягкая. В процессе изготовления колбас мясо подвергается физико-химической обработке. Хотя при термической обработке колбас теряется 10 – 25% витамина В1 и 10 – 20% витамина В2, но витамины В1 и В2 в колбасах содержатся в значительных количествах (соответственно 0, 27-0, 34 мг% и 0, 08-0, 18 мг%) [5].

Способность организма усваивать колбасные изделия оценивается достаточно высоко. Это объясняется прежде всего тем, что большинство колбасных изделий изготавливается из тонок-измельченного фарша. Повышает усвояемость использование легкоплавкого свиного жира (шпика). Белок мяса лучше усваивается, чем белок растительных компонентов, что также способствует повышению усвояемости колбасных изделий.

Заключение. Собранная и проанализированная информация о пищевой ценности вареных колбасных изделий различных категорий. Можно отметить, что колбасные изделия являются источником витаминов, минеральных веществ и полноценного белка. Отмечена высокая усвояемость колбасных изделий.

Библиографический список:

1. Борисова В.Л. Развитие животноводства и направлений

переработки мяса в современных условиях// Теория и практика современной аграрной науки. Сборник V национальной (всероссийской) научной конференции с международным участием. Новосибирск, 2022. С. 780-783.2.

2. Борисова В.Л., Польскова А.А., Москалева М.В. Преимущества растительных белковых препаратов и их использование в колбасном производстве// Теория и практика современной аграрной науки. Сборник V национальной (всероссийской) научной конференции с международным участием. Новосибирск, 2022. С. 969-972.

3. Данилова А.А., Борисова В.Л. Анализ пищевой ценности мяса птицы как перспективного источника пищевых нутриентов для организма человека//Актуальные вопросы переработки и формирование качества продукции АПК. Материалы международной научной конференции. Красноярск, 2021. С. 285-288.

4. Потапова С.С., Борисова В.Л. Изучение влияния посола на технологические характеристики мясного фарша//Молодые исследователи: взгляд в прошлое, настоящее, будущее. Сборник научных статей по материалам докладов и сообщений II Международной студенческой научно-практической конференции. Смоленск, 2022. С. 340-346.

NUTRITIONAL VALUE OF BOILED SAUSAGES

Maksimtsov D.B.

Keywords: *boiled sausage products, nutritional value, assortment, mineral composition, thermal preparation, vitamins.*

The work is devoted to the study of the nutritional value of boiled sausages. It is noted that the nutritional value of cooked sausages exceeds the nutritional value of meat due to the removal of the inedible part and the inclusion of additional highly nutritious raw materials (dairy, meat products, etc.).