

ВЛИЯНИЕ РАЗЛИЧНЫХ КОНЦЕНТРАЦИЙ КОПЧЕНОЙ ПАПРИКИ НА ВКУС И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ КОПЧЕНИЯ ПОЛУКОПЧЁНЫХ КОЛБАС

Полатовский М.В., студент 3 курса технологического факультета
Научный руководитель – Романова Т.Н., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Самарский ГАУ

Ключевые слова: Копченая паприка, полукопченая колбаса, качество.

Изучено влияние копченой паприки на вкус и продолжительность копчения полукопченой колбасы. Показана возможность применения в составе полукопченой колбасы с различной концентрацией копченой паприки с целью энергосбережения и улучшения вкусоароматических свойств готового продукта.

Введение. Одним из самых пикантных компонентов многих мясных блюд, соусов и маринадов является копченая паприка. Эта приправа обладает неповторимым ароматом «костра» и придает блюду изысканный, пряный вкус[1,2].

В связи с выше изложенным, актуальное значение имеет рациональный выбор и грамотное применение копченой паприки с целью энергосбережения и улучшения вкусоароматических свойств готового продукта.

Результаты исследования. Данное исследование выполнено на базе ООО «Красный Ключ». Для исследования из ассортимента колбасных изделий была выбрана – колбаса полукопченая по ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия». Объектом исследования были 10 образцов: полукопченой колбасы: контрольный образец (1 вариант опыта) и 3 варианта опыта с различной концентрацией копченой паприки и различными режимами копчения. Результаты органолептических показателей качества с применением копченой паприки и термического режима представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты органолептических показателей качества с применением копченой паприки и термического режима

Варианты опытов	Продолжительность копчения, ч	Показатели качества						Средний балл
		внешний вид	цвет	запах, аромат	вкус	консистенция	сочность	
Колбаса полукопченая (контрольный вариант)	6	Привлекательный (8,0)	Красивый (8,0)	Приятный (8,0)	Вкусный (8,0)	Нежный (8,0)	Сочный (8,0)	Очень хороше (8,0)
Колбаса полукопченая с добавлением копченой паприки в колво 0,4%	2	Привлекательный (8,0)	Красивый (8,0)	Приятный (8,0)	Достаточно вкусный (7,0)	Нежный (8,0)	Сочный (8,0)	Хороше (7,8)
	3	Привлекательный (8,0)	Красивый (8,0)	Приятный (8,0)	Очень вкусный (9,0)	Очень нежный (9,0)	Сочный (8,0)	Очень хороше (8,33)
	4	Очень привлекательный (9,0)	Очень красивый (9,0)	Очень приятный и сильный (9,0)	Вкусный (8,0)	Нежный (8,0)	Сочный (8,0)	Очень хороше (8,5)
Колбаса полукопченая с добавлением копченой паприки в колво 0,6%	2	Привлекательный (8,0)	Красивый (8,0)	Очень приятный и сильный (9,0)	Вкусный (8,0)	Нежный (8,0)	Достаточно сочный (7,0)	Хороше (7,83)
	3	Привлекательный (8,0)	Красивый (8,0)	Очень приятный и сильный (9,0)	Очень вкусный (9,0)	Очень нежный (9,0)	Очень сочный (9,0)	Очень хороше (8,6)
	4	Достаточно привлекательный (7,0)	Хороший (7,0)	Приятный, но недостаточно сильный (7,0)	Вкусный (8,0)	Нежный (8,0)	Достаточно сочный (7,0)	Хороше (7,3)
Колбаса полукопченая с добавлением копченой паприки в колво 0,8%	2	Привлекательный (8,0)	Красивый (8,0)	Приятный (8,0)	Вкусный (8,0)	Очень нежный (9,0)	Сочный (8,0)	Очень хороше (8,16)
	3	Привлекательный (8,0)	Очень красивый (9,0)	Приятный (8,0)	Вкусный (8,0)	Очень нежный (9,0)	Сочный (8,0)	Очень хороше (8,33)
	4	Привлекательный (8,0)	Хороший (7,0)	Приятный, но недостаточно сильный (7,0)	Вкусный (8,0)	Нежный (8,0)	Достаточно сочный (7,0)	Хороше (7,3)

Из данных, представленных в таблице 1 видно, что, наилучшую оценку качества показала колбаса полукопченая с добавлением копченой паприки в кол-во 0,6% (3 вариант опыта) с продолжительностью

копчения 3 часа и набрала 8,6 баллов.

На базе ООО «Красный ключ» для копчения используют копильную камеру марки Ижица -120 М4 с мощностью электропотребления 1,2 кВт/ч. Стоимость одного кВт составляет 3,53 руб.

Для этого был проведен расчет калькуляции затрат электроэнергии для производства колбасы (таблицы 2)

Таблица 2 – Калькуляции затрат электроэнергии для производства колбасы полукопченной

Наименование	Время копчения, ч.	Квт копильной камеры за 1 час	Всего квт (время копчения + квт за 1 час)	Цена за 1 квт, руб.	Стоимость, руб. (за 1 день)
Колбаса полукопченная (контроль)	6	1,2	7,2	3,53	25,41
Колбаса полукопченная с добавлением копченой паприки	2	1,2	2,4	3,53	8,47
	3	1,2	3,6	3,53	12,70
	4	1,2	4,8	3,53	16,94

Из таблицы 2 видно, что при производстве полукопченной колбасы (контроль), время копчения составляет 6 часов, стоимость копчения в день составляет 25,41 рубль. Наименьшую стоимость имеет колбаса полукопченная, где время копчения составляет 2 часа.

Закключение. Полукопченная колбаса с добавлением копченой паприки, позволит существенно улучшить вкусоароматические свойства полукопченной колбасы, придать ей пикантный вкус паприки.

При расчете калькуляции затрат электроэнергии для производства полукопченной колбасы с добавлением копченой паприки в количестве 0,6% идёт сокращение энергии, тем самым ускоряется технологический процесс, уменьшаются затраты энергии на этапе копчения, выбросы в окружающую среду и поддерживается принцип ресурсосбережения.

Библиографический список:

1. Баймишева Д.Ш. Современные подходы оценки качества мяса / Д.Ш. Баймишева, Р.Р. Гасанов, Р.Х. Баймишев, Т.Н. Романова – Текст:

электронный // Сборник научных трудов: Аграрная наука в условиях модернизации и инновационного развития АПК России – 2015- С.- 6-8. <https://elibrary.ru/item.asp?id=25110534> (дата обращения 2.03.2023) – Режим доступа: Научная электронная библиотека Elibrary.RU

2. Коростелева Л.А Технология хранения и переработки продукции животноводства / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. – Текст: электронный // Самарский государственный аграрный университет – 2021. – С. 177. <https://elibrary.ru/item.asp?id=46167800> (дата обращения 2.03.2023) – Режим доступа: Научная электронная библиотека Elibrary.RU

THE EFFECT OF DIFFERENT CONCENTRATIONS OF SMOKED PAPRIKA ON THE TASTE AND DURATION OF SMOKING OF SEMI-SMOKED SAUSAGES

Polatovsky M.V.

Keywords: *Smoked paprika, semi-smoked sausage,*

The influence of smoked paprika on the taste and duration of smoked semi-smoked sausage has been studied. The possibility of using semi-smoked sausage with different concentrations of smoked paprika in order to save energy and improve the flavor properties of the finished product is shown.