

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИКОРАСТУЩИХ ЯГОД В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Максимова А.А., студентка 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств

Научный руководитель – Губанова Н.В. - кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: дикорастущие ягоды, колбасное производство, вареная колбаса, функциональные ингредиенты, органолептические показатели.

В статье представлены возможности использования дикорастущих ягод в качестве функциональных ингредиентов в производстве варенных колбасных изделий.

Введение: Современная колбасная промышленность находится в постоянном поиске новых вкусовых решений и функциональных ингредиентов, способных улучшить потребительские свойства продуктов. Одним из перспективных направлений является использование дикорастущих ягод, которые обладают богатым химическим составом, включающим витамины, минералы, антиоксиданты и пищевые волокна. Введение ягод в рецептуру колбасных изделий может не только придать им уникальный вкус и аромат, но и улучшить их структуру, увеличить срок хранения и повысить пищевую ценность. [1,2, 3, 4, 5,6]

Цель работы: изучить использование различных видов дикорастущих ягод (брусника, клюква, черника) на органолептические показатели варенных колбас.

Результаты исследования: Анализ интернет источников показал, что добавление дикорастущих ягод оказывает значительное влияние на органолептические показатели колбасных изделий. Дикорастущие ягоды представляют наибольшую ценность в питании как источник биологически активных веществ, витаминов, макро- и

микроэлементов, веществ специфического действия, различных пищевых волокон. Антоциановые пигменты, входящие в состав некоторых плодов и ягод обладают высокой красящей способностью, поэтому могут использоваться в мясной промышленности для улучшения цветности мясопродуктов. Кроме того, высокая антиоксидантная активность антоцианов может способствовать увеличению срока годности продуктов с высоким содержанием жира

Выводы: Использование дикорастущих ягод в колбасном производстве является перспективным направлением, позволяющим улучшить органолептические характеристики колбасных изделий, придать им уникальный вкус и аромат и обогатить колбасные изделия витаминами, минералами и антиоксидантами, повышая их пищевую ценность позволит расширить существующий ассортимент колбасных изделий.

Библиографический список:

1. Воронина, М.С. Свежие ягоды и продукты переработки вишни и черной смородины как антиокислители / М.С. Воронина, Н.В. Макарова. - Текст : электронный // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения : материалы VI Международной научно-практической конференции. 6 февраля 2015 г. - Ульяновск : УГСХА им. П.А. Столыпина, 2015. - Ч. III. - С. 59-61. - URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/8321> (дата обращения: 22.02.2025). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.
2. Губанова, Н.В. Влияние комбинированного мясного сырья с овощными добавками на качество функциональных мясных полуфабрикатов / Н.В. Губанова. - Текст : электронный // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения : материалы XIII Международной научно-практической конференции, посвященной 80-летию Ульяновского ГАУ. 29 июня 2023 года. - Ульяновск : УлГАУ, 2023. - С. 202-209. - URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/32510> (дата обращения: 22.02.2025) - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

3. Губанова, Н.В. Влияние комплексной пищевой добавки на качественные показатели вареных колбасных изделий / Н.В. Губанова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: материалы XIV Международной научно-практической конференции. 25 июня 2024 г. - Ульяновск: УлГАУ, 2024 - С. 592-598. - URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/33685> (дата обращения: 22.02.2025). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.
4. Кузнецова К. В., Притыкина Н. А. Обоснование использования растительного сырья в технологии мясных продуктов // Вестник молодежной науки. 2017. №4 (11). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/obosnovanie-ispolzovaniya-rastitelnogo-syrya-v-tehnologii-myasnnyh-produktov> (дата обращения: 22.02.2025) - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.
5. Губанова, Н. В. Влияние комбинированного мясного сырья с овощными добавками на качество функциональных мясных полуфабрикатов / Н. В. Губанова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития : Материалы XIII Международной научно-практической конференции, посвященной 80-летию Ульяновского ГАУ, Ульяновск, 23 июня 2023 года / Редколлегия: И.И. Богданов [и др.]. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2023. – С. 202-209. <https://elibrary.ru/item.asp?id=54497330>. (дата обращения: 11.02.2025). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.
5. Губанова, Н. В. Новый подход к вакуумированию мясопродуктов / Н. В. Губанова, А. А. Бурмистрова // Актуальные проблемы ветеринарии и интенсивного животноводства: Сборник трудов международной научно-практической конференции, Брянск, 01–02 июня 2023 года. Том Часть 3. – Брянск: Брянский государственный аграрный университет, 2023. – С. 49-53. <https://elibrary.ru/item.asp?id=54380733> (дата обращения: 11.02.2025). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.
6. Яковleva, A.B. Ягоды калины и рябины – перспективное сырье для производства функциональных продуктов питания / A.B. Яковleva, Н.Т. Шамкова, В.Ю. Рябуха. - Текст : электронный // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их

решения : материалы II-ой Международной научно-практической конференции. 8-10 июня 2010 года. - Ульяновск : УГСХА, 2010. - Т. II, ч. 1 : Кормление и разведение сельскохозяйственных животных. Ч. 2 : Технология производства и переработки продукции животноводства и растениеводства. - С. 182-184. - URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/4621> (дата обращения: 22.02.2025). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

THE USE OF WILD BERRIES IN SAUSAGE PRODUCTION

Maksimova A. A.

Scientific supervisor -Gubnova N.V.

Ulyanovsk SAU

Keywords: *Wild berries, sausage production, boiled sausage, functional ingredients, organoleptic parameters, physico-chemical parameters, microbiological safety*

The article presents the results of a study on the possibility of using wild berries as functional ingredients in the production of boiled sausages.