

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН В ТЕХНОЛОГИИ СЫРОКОПЧЕННЫХ КОЛБАС ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

Затульветер М.А., Полянских С.В.

*ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»,
Воронеж, Россия*

THE USE OF DIETARY FIBERS IN THE TECHNOLOGY OF SMOKED SAUSAGES POULTRY MEAT MECHANICALLY SEPARATED

Zatulyveter M.A., Polyansky S. V.

FSBEI HE «Voronezh state university of engineering technologies», Voronezh, Russia

В ассортименте вырабатываемых колбасных изделий особое значение имеют сырокопченые колбасы, пользующиеся высоким потребительским спросом. Технология их производства продолжительна и весьма трудоемка. Современные ускоренные способы изготовления с использованием бактериальных культур способствуют формированию особого насыщенного благородного вкуса и аромата.

Существующий дефицит высококачественного мясного сырья обеспечивает широкое использование в составе колбасных изделий мяса механической обвалки птицы при одновременном снижении производственных затрат. Такое мясо содержит меньше белка и больше жира, характеризуется более низкими функционально-технологическими свойствами, чем кускового мяса птицы, и требует дополнительного обогащения белком животного или растительного происхождения, пищевыми волокнами.

В технологии мясных продуктов используются пищевые клетчатки различных производителей в качестве стабилизирующих систем для обеспечения структурно-механических характеристик, органолептических показателей, увеличения сроков хранения продукта с гарантией его качества, повышения биологической и пищевой ценности и лечебно-профилактических свойств. Эффектно себя зарекомендовало применение микрокристаллической целлюлозы, морковной и свекольной клетчаток, препаратов «Протоцель» - из обезжиренного соевого белого лепестка, пшеничных клетчаток «Витацель», пищевых клетчаток на основе продуктов переработки пшеницы, сахарного тростника и сои: «Камецель» FW200, FW30, FS 150 и FS 100 и др.

Введение пищевых волокон в полидисперсную фаршевую систему оказывает положительное влияние на ее стабильность. Стимулирует рост лактобацилл, стрептококков и уменьшает рост колиформ, влияет на метаболическую активность нормальной микрофлоры. Использование клетчаток в количестве до 1 % в составе фарша сырокопченых колбас ограничивает активность влаги на первом этапе созревания, уплотняет структуру, способствует более эффективному снижению значений pH и массовой доли влаги в процессе сушки на 3 %, улучшает органолептические показатели. Внесение пищевых волокон уменьшает риск закала, снижает потери и увеличивает выход продукции.