

Олейник А. А.

ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ В ТЕХНОЛОГИИ ЖАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ФГБОУ ВО Воронежский государственный университет инженерных технологий, г. Воронеж

Данная работа посвящена проблеме создания комбинированных продуктов на основе препарата пищевых волокон.

Так как рецептуры жареных колбас предусматривают значительную долю жиросодержащего сырья, а наличие собственных белков мышечной ткани не всегда достаточно для эмульгирования жировой фракции, её удержания и стабилизации эмульсии в процессе температурного воздействия. Одним из дефектов жареных колбас являются: наплывы жира и разрывы оболочек. Именно поэтому нами было принято решение о применении препарата Profiber 200 от «Биопродмаш».

Препарат Profiber 200 представляет собой пушистое белое, тонко измельченное волокно, с нейтральным вкусом, который в продукте не ощущается. Нейтрально реагирует на изменение температуры при нагревании, то есть не клейстеризуется и не вступает во взаимодействие с другими компонентами фарша. Холодорезистентен, снижает калорийность продуктов.

Применение клетчатки в технологии мясных продуктов не требует предварительной подготовки, не изменяет традиционной технологии производства волокна. «Profiber 200» используется в сухом или гидратированном виде взамен мясного сырья не более 5-10 % либо сверх рецептуры - не более 8-12 %.

При производстве разводится водой в соотношении 1:3 или 1:4. При добавлении воды в клетчатку, сразу становится заметно, что при перемешивании вода впитывается очень хорошо, буквально вбирает в себя, сгущается. Консистенция становится волокнистой, так как волокна цепляются друг за друга и образуют в фарше трехмерную структуру, которая очень хорошо удерживает влагу и жир, благодаря этому фарш становится более сочным и нежным. Консистенция пищевых изделий становится лучше, мягче и пластичнее, улучшается связанность частиц.

Поэтому данный компонент является структурообразующим, обладающим высокой влагосвязывающей и жиросвязывающей способностью.

В ходе работы произвели замену рецептурного компонента – свинины полужирной на различный процент препарата.

Таблица 1 - Функционально-технологические свойства фаршей в зависимости от % содержания препарата Profiber 200.

Показатели, %	Образец				
	1%	2%	3%	4%	Контрольный образец
1	2	3	4	5	6
ВУС, % к массе	50,2	52,5	53	55,8	49
ВСС, % к массе	42,99	43,49	44,2	45,53	41,49
к общей масса	74,63	80,41	81,18	88,41	70,49

В результате подобран оптимальный процент, который составил 2 %, позволяющий улучшить функционально технологические свойства по следующим показателям:

- увеличение ВСС фарша с 68,4 до 71,2 %;
- увеличение ВУС фарша с 64,8 до 66,1 %;
- увеличение эмульгирующей способности с 76,5 до 78,1 %.