

О МОДИФИКАЦИИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК СВИНОГО КОЛЛАГЕНСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ

Василенко З.В., Андреева И.И., Стефаненко Н.В., Шкабров О.В.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

В качестве свиного коллагенсодержащего сырья в исследованиях использовали желудок свинной (технологический брак).

Особенностью всех слизистых субпродуктов являются специфические негативные органолептические характеристики, в частности, цвет и запах, обусловленные их физиологическими функциями, выполняемыми при жизни животного. Поэтому традиционно свиные желудки в основном используют в качестве оболочки при производстве целого ряда мясопродуктов.

Из-за высокого содержания коллагена, дающего при варке глютин или клей, желудки наравне с губами, ушами и рубцами КРС относят к клейдающим субпродуктам и традиционно используют в рецептурах студней, зельцев, сальтисонов и ливерных колбас.

По морфологическому строению свиные желудки относят к слизистым субпродуктам, а по пищевой ценности – это субпродукт второй категории. Химический состав свиных желудков (в %): вода - 75,4-81,1; зола - 1,2; сырой протеин - 11,0-14,8, сырой жир 3,0-8,5. Содержание жира колеблется в зависимости от упитанности животного и может достигать 8-10%, часто более 6%.

К технологическому браку относят свиные желудки, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, но имеющие разрез, нестандартный размер и т.д., поэтому их использование в качестве оболочек не предоставляется возможным.

Целью исследований являлось определение технологических параметров модификации их органолептических характеристик (цвета, консистенции, запаха).

Модификацию органолептических характеристик свиных желудков проводили по четырем вариантам:

- варкой в течение 1 – 3 ч в воде;
- варкой в течение 1 – 3 ч в растворах специй (перец черный, лавровый лист, кориандр);
- замачиванием в течение 1 – 3 ч в 3 %-ном растворе перекиси водорода с последующей варкой в 1 ÷ 3 % ном растворе пищевой соды;
- замачиванием в течение 1 – 3 ч в 3 %-ном растворе перекиси водорода с последующей варкой в 1 ÷ 3 % ном растворе уксусной кислоты.

Нами было установлено, что оптимальным способом модификации органолептических характеристик свиных желудков является их замачивание в течение трех часов в 3 %-ном растворе перекиси водорода с последующей варкой в 1 ÷ 3 % ном растворе уксусной кислоты или в 1 ÷ 3 % ном растворе пищевой соды. Предложенные способы обработки обеспечивают цвет от белого до светло-серого, нейтральный запах и упругую консистенцию модифицированных свиных желудков.