

## **К ВОПРОСУ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПАШТЕТНЫХ КОЛБАС**

**Колядко Г.А., Николаева Ю.А.**

**Научные руководители –Василенко З.В., д.т.н., профессор,  
Стефаненко Н.В., к.т.н., доцент**

**Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время имеет место научно-практический интерес к использованию пряно-ароматических и лекарственных культивируемых и дикорастущих трав.

Важно отметить, что по своей биохимической природе пряно-ароматическое и лекарственно-техническое сырье ближе к человеческому организму чем пищевые добавки синтетического происхождения, действует на организм мягче, физиологическая активность его шире, поэтому при правильном применении оно не вызывает побочного действия.

Целью исследований являлось изучение возможности использования пряно-ароматического растительного сырья при производстве паштетов взамен ароматизаторов и консервантов синтетического происхождения.

На основании результатов исследований было установлена достаточно высокая антиоксидантная эффективность пряно-ароматического сырья в виде композиций (душица+базилик, кориандр+ базилик, базилик+тмин, базилик+укроп) в составе паштетных фаршевых систем. Композиции из пряно-ароматического сырья проявляют более высокую антиоксидантную активность, чем при раздельном использовании отдельных его видов.

Присутствие композиций из пряно-ароматического сырья в составе паштетных фаршевых систем оказывает положительное влияние на их технологические свойства.

Содержание связанной влаги в исследуемых образцах до термообработки выше, чем в контрольном образце. По содержанию прочно связанной влаги и жиरोудерживающей способности исследуемые образцы также превосходят контрольный образец. После термообработки исследуемые образцы с использованием композиций из пряно-ароматического сырья сохраняют более высокие технологические свойства в сравнении с контрольным образцом. Таким образом, исследование и анализ технологических свойств паштетных фаршевых систем с использованием композиций из пряно-ароматического сырья в сравнении с традиционными фаршами для производства паштетных колбас свидетельствует о том, что они обладают более высокой водосвязывающей, водо- и жиरोудерживающей способностью как до, так и после термообработки.

Анализ органолептических показателей паштетных колбас с использованием композиций из пряно-ароматического сырья свидетельствует о том, что введение в состав паштетных фаршевых систем композиций из пряно-ароматического сырья в сухом виде свыше 2,0% придает слишком выраженный пряный аромат готовым изделиям. На основании результатов исследований рекомендовано использование в составе фарша для производства паштетных колбас композиций из пряно-ароматического сырья в сухом виде в количестве 1,5%.