

ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РИСОВОЙ КРУПЫ В ТЕХНОЛОГИИ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Столяров Е.Л., Таран Е.Н.

**Научные руководители –Василенко З.В., д.т.н., профессор,
Андреева И.И., к.т.н., доцент**

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

В последние годы во многих странах при производстве мясных продуктов применяют растительное сырье. Особую актуальность приобретает возможность использования в составе мясных продуктов зерновых культур благодаря их высокой пищевой ценности и функционально-технологическим свойствам. Эти культуры являются источником пищевых волокон и в значительной мере способствуют повышению сопротивляемости организма человека вредному воздействию окружающей среды.

Производство вареных колбас новых видов с добавлением растительных наполнителей позволяет реализовать желаемые изменения в ассортименте и повысить экономическую эффективность производства. Рентабельность производства таких изделий высокая за счет более высокого выхода продукции и использованием сравнительно более дешёвого сырья.

Кроме того, применение растительного белка в рационе колбас благоприятно воздействует на структуру продукта, снижает уровень содержания холестерина и липидов. В итоге получается низкокалорийный продукт с большим содержанием белка, который обеспечивают профилактику таких заболеваний, как ожирение и атеросклероз. Вареные колбасы с растительными наполнителями могут быть использованы в диетическом или профилактическом питании, они обладают приятным вкусом, имеют привлекательный внешний вид и доступны по цене.

В качестве растительного наполнителя нами была исследована возможность и целесообразность использования в технологии мясопродуктов рисовой муки, так как она имеет следующие преимущества: ее можно добавлять в мясное сырье, как в сухом, так и в гидратированном виде; она связывает воду в соотношении 1 : (4-4,5), уменьшает потери мясного сырья при тепловой обработке, повышает сочность, имеет нейтральный вкус и образует устойчивые гели. При этом полисахариды рисовой муки не только удерживают свободную влагу, но взаимодействуют с белковыми молекулами мясного сырья, позволяют улучшить структуру мясного фарша и облегчить дальнейшую работу по его формованию.

При разработке технологии вареной колбасы нами было установлено, что оптимальным способом подготовки рисовой муки перед введением в мясной фарш является ее предварительная варка в кислой среде при рН 6,0. Такой способом подготовки рисовой муки обеспечивает мясной фаршевой системе высокую водосвязывающую способность: содержание связанной влаги составляет 72,3% к исходной массе и 93,1% к общей влаге.