

ОБ ОСОБЕННОСТЯХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СВИНЫХ СУБПРОДУКТОВ 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**

Снабжение населения страны белковыми продуктами питания приобретает социальный характер, поэтому максимальное использование всех пищевых компонентов сырья животного происхождения имеет особое значение.

Белковые компоненты субпродуктов, содержащих значительное количество соединительной ткани, обогащают мясные продукты балластными веществами, улучшают функционирование желудочно-кишечного тракта человека, ускоряют удаление из его организма вредных соединений.

Определяющая роль в рецептурах колбасных изделий принадлежит животным белкам, содержание которых определяет пищевую, биологическую и энергетическую ценность готового продукта. В современных условиях при производстве относительно недорогих вареных колбасных изделий используют сырье животного происхождения, которое способно эффективно создавать водно-жировые и белково-жировые эмульсии, получать плотные водные гели.

Одним из альтернативных источников животного белка является субпродукт легкое свиное, пищевое значение которого определяется высокой массовой долей соединительнотканых белков, особенно коллагена.

Низкая эффективность использования свиного легкого в рецептурах вареных колбас определяется специфичностью его химико-морфологического состава и строения. Кроме того необходимо применять разнообразные технологические приемы, направленные на улучшение органолептических характеристик и модификацию его функционально технологических свойств (влагосвязывающей способности, набухаемости, водо- и жиропоглощаемости, эмульгирующей способности и т.п.)

Свиное легкое в основном состоит из соединительной ткани, которая отличается губчатым строением. Пористость и упругость легкого сохраняется и после термической обработки. В отварном виде, в особенности после измельчения, свиное легкое отлично поглощает жир. В нем содержится практически такой же набор ценных веществ, как и в самой свинине, но оно значительно менее жирное. Польза свиного легкого для здоровья человека обусловлена тем фактом, что в нем очень много соединительной ткани и немало полноценного белка.

Показатели качества образцов колбасных изделий с использованием свиного легкого и их сравнение с характеристиками контрольного образца позволили заключить, что оптимальным способом подготовки легкого перед введением в модельные фарши вареных колбас является его измельчение и выдержка в посоле с добавлением нитрита натрия. Этот прием позволяет обеспечить приемлемые органолептические характеристики (цвет, вкус и консистенция) и функционально-технологические свойства модельных фаршей.