

ВЛИЯНИЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ ИЗ ЗЕРЕН ГОРОХА НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МОДЕЛЬНЫХ ФАРШЕВЫХ СИСТЕМ И ВЫХОД ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Хурсин М.В., Шевелев И.Д.

Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,

Ветошкина О.А., ассистент

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

Целью данного исследования явилась оценка влияния пищевой добавки из зерен гороха на технологические свойства модельных фаршевых систем и выход вареных колбасных изделий.

Результаты исследования влияния пищевой добавки из зерен гороха (замена мясного сырья – 5, 10, 15, 20, 25 и 30 % в сравнении с контрольным образцом) на технологические свойства модельных фаршевых систем приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Технологические свойства модельных фаршевых систем

Наименование показателя	Замена мясного сырья на пищевую добавку из зерен гороха, %						
	Контроль	5	10	15	20	25	30
Влагосвязывающая способность (ВСС), % к массе мяса	67,3	68,0	68,6	69,2	70,5	73,3	65,1
Влагосвязывающая способность (ВСС), % к общей влаге	98,5	98,2	98,6	99,0	99,0	99,2	97,0
Влагоудерживающая способность (ВУС), %	30,2	33,2	36,8	37,2	40,8	43,1	44,2

Из представленных данных видно, что по мере увеличения концентрации вводимой пищевой добавки из зерен гороха от 0 до 30 % ВУС возрастает на 14 %. ВСС с увеличением концентрации до 25 % также возрастает, однако при замене мясного сырья на 30 % снижается на 8,2 %.

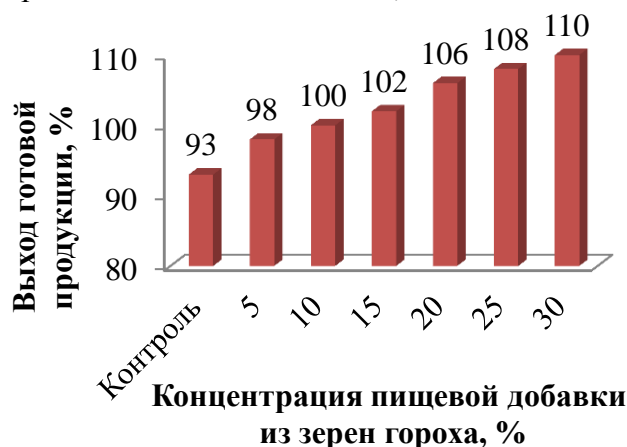


Рисунок 1 – Зависимость выхода вареных колбасных изделий от концентрации вводимой пищевой добавки из зерен гороха

Влияние концентрации вводимой пищевой добавки из зерен гороха на выход вареных колбасных изделий отражено на рисунке 1.

Выход вареных колбасных изделий увеличивается на 17 % с увеличением концентрации пищевой добавки от 0 до 30 %. Наибольший выход имеет образец вареных колбас с 30 %-ной заменой мясного сырья и составляет 110 %.

Однако, в связи с тем, что при 30 %-ной замене ВСС снижается, в рецептурах вареных колбас рекомендуем проводить замену мясного сырья на пищевую добавку из зерен гороха в количестве до 25 %.