

## ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОЛЛАГЕНСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОПРОДУКТОВ

**Дайнеко С.Э.**

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,  
Андреева И.И., к.т.н., доцент; Болашенко Т.Н. к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В качестве коллагенсодержащего сырья в исследованиях использовали желудок свиней. Из-за высокого содержания коллагена, дающего при варке глютин, желудки наравне с рубцами КРС относят к клейдающим субпродуктам и традиционно используют в рецептурах студней, зельцеви ливерных колбас. Особенностью всех слизистых субпродуктов являются специфические негативные органолептические характеристики, в частности, цвет и запах, обусловленные их физиологическими функциями, выполняемыми при жизни животного.

Модификацию органолептических характеристик и технологических свойств, проводили варкой свиных желудков в воде (образец 1); замачиванием перед варкой в 3 %-ном растворе перекиси водорода (образец 2); варкой в растворах специй: перец черный, лавровый лист, кориандр (образец 3). Результаты исследований приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Технологические свойства модифицированных свиных желудков

Наименование показателя	Номер образца		
	1	2	3
Водосвязывающая способность (ВСС), % к общей влаге	92,3	98,5	97,8
Влагоудерживающая способность (ВУС), %	41,0	47,0	45,0
Влаговыделяющая способность (ВВС),	21	16	17
Эмульгирующая способность (ЭС), %	8	11	10
Стабильность эмульсии, (СЭ), %	15,3	18,1	19,1

Из представленных данных видно, что оптимальные технологические свойства (ВСС 98,5%, ВУС 47%, ВВС 16 %, ЭС 11% и СЭ 18,1) имеет образец № 2.

Таким образом, анализ приведенных данных показал возможность модификации технологических свойств свиных желудков и, соответственно, перспективность проведения дальнейших исследований по включению их как ингредиента в рецептурном составе мясопродуктов.