

ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ ОБЕЗЖИРИВАНИЯ СВИНЫХ ШКУР НА ВЫХОД СУХОЙ БЕЛКОВОЙ ДОБАВКИ

Василенко З.В., Андреева И.И., Стефаненко Н.В., Рогова Е.Н.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

На мясоперерабатывающих предприятиях актуальной проблемой является переработка вторичного белоксодержащего сырья, в особенности свиной шкурки, которая составляет 4-5% от массы туши. Свиная шкурка содержит значительное количество жира (до 50%), который не затрудняет процесс производства сухой белковой добавки, однако значительное его содержание в конечном продукте негативно влияет на сроки хранения. Поэтому в работе считали целесообразным исследовать влияние обезжиривания на выход сухой белковой добавки.

Параметры обезжиривания свиных шкур были выбраны на основании литературных данных, при этом:

1. температура обезжиривания (t) изменялась от 45 до 75 °С;
2. продолжительность обезжиривания (τ) изменялась от 20 до 35 мин;
3. соотношение свиная шкурка : вода – изменялось от 1:7 до 1:13.

Зависимость выхода сухой белковой добавки от параметров обезжиривания свиных шкур представлены на рисунке 1.

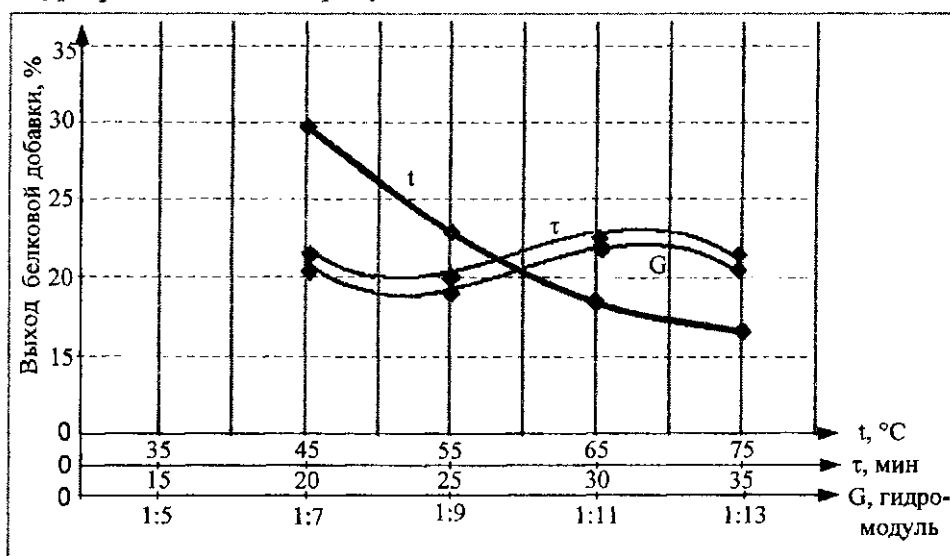


Рисунок 1 - Зависимость выхода сухой белковой добавки от параметров обезжиривания свиных шкур

Таким образом, анализ полученных зависимостей показал, что выход сухой белковой добавки изменяется в пределах – от 16 до 30%. Наиболее существенное влияние оказывает температура обезжиривания. При увеличении температуры обезжиривания выход белковой добавки снижается. В то время как продолжительность обезжиривания и соотношение свиная шкурка : вода не оказывают существенного влияния на выход белковой добавки.