

день современные оболочки, особенно для вареных колбас и сосисок, все-таки уже больше упаковка, чем некое сырье.

Существуют различные определения колбасной оболочки, но их суть сводится к тому, что это техническая емкость, придающая изделию форму и защищающая его от воздействия окружающей среды. Колбасные оболочки выполняют ряд общих функций: удерживают мясную эмульсию или фарш в процессе тепловой обработки, созревания, сушки, копчения и т.д.; придают форму и стабилизируют колбасный фарш; защищают содержимое от воздействия внешней среды; являются носителями информации как обязательной так и рекламного характера; служат средством продвижения готовых изделий за счет разнообразия диаметров, цветов и форм.

Упаковочные материалы, используемые в мясной промышленности, являются самыми современными в мире. Однако требования мясоперерабатывающей промышленности к упаковочным материалам в целом и оболочкам в первую очередь постоянно повышаются. Это и стимулирует производителей создавать все более и более совершенные материалы.

Все многообразие колбасных оболочек можно сгруппировать в три основные группы:

1. Натуральные оболочки.
2. Искусственные оболочки: белковые, целлюлозные.
3. Синтетические оболочки: полиамидные (однослойные, многослойные), полиэфирные, поливинилденхлоридные.

Натуральные оболочки по своим свойствам сходны с помещенным в них мясным фаршем и хорошо выдерживают все стадии обработки. К недостаткам этих оболочек относятся: заметная разница в диаметре, быстрая порча, ограниченная транспортабельность.

Искусственные оболочки не только равноценны натуральной оболочке, но и по многим показателям превосходят ее. Однако существенным недостатком как натуральных, так и искусственных оболочек является их нестойкость к действию санитарно-показательной микрофлоры мясоперерабатывающих предприятий (плесени, дрожжам, бактериям, гнилостным микроорганизмам).

Главной отличительной особенностью синтетических оболочек является их высокие барьерные свойства.

И все же, несмотря на то, что натуральные оболочки имеют ряд недостатков, хотелось бы отметить, что самое большое их преимущество – это натуральность.

УДК 664.633.367

РАЗРАБОТКА МЯСОРАСТИТЕЛЬНОГО ПАШТЕТА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОЛУФАБРИКАТОМ

З.В. Василенко, Т.В. Березнева, Э.М. Омарова

**Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Одним из направлений в области разработки технологий колбасных изделий является производство комбинированных мясопродуктов на основе мяса, субпродуктов и растительного сырья. Это позволяет достигнуть взаимообогащения их питательными веществами, улучшения органолептических показателей готовой мясной продукции и снижения ее себестоимости.

В связи с этим, в данной работе была исследована возможность использования в рецептуре мясного паштета картофельного полуфабриката с повышенными желирующими свойствами, ранее разработанного на кафедре ТПОПМ.

Мясные паштеты представляют собой калорийные гомогенизированные продукты с преимущественным содержанием мяса. Они пользуются большим спросом у населения и считаются деликатесным продуктом. Одним из перспективных направлений расширения их ассортимента является производство комбинированных мясных паштетов, сочетающих ценные свойства двух и более видов пищевого сырья.

Подготовленный картофельный полуфабрикат вводили в состав модельного фарша в концентрации от 5 до 20 % к массе мясосырья.

Исследования показали, что введение стабилизирующего картофельного полуфабриката оказывает положительное влияние на показатели качества модельных фаршей. Органолептические, технологические и структурно-механические характеристики исследуемых образцов комбинированных колбасных изделий и их сравнение с характеристикой контрольного образца позволили заключить, что максимально допустимым количеством картофельного полуфабриката в рецептуре мясного паштета является 15% к массе основного сырья. Введение большего количества полуфабриката в состав модельного фарша оказывает негативное влияние на органолептические показатели мясных паштетов, так как их консистенция уплотняется, изделия приобретают резко выраженный привкус картофеля.

На основании выполненного эксперимента было рекомендовано вводить в рецептуру комбинированного мясорастительного паштета картофельный полуфабрикат в количестве 15% к массе мясосырья.

Использование картофельного полуфабриката позволяет получить мясной продукт с высокими вкусовыми качествами, сэкономить основное сырье, снизить себестоимость и повысить пищевую и биологическую ценность готового мясного продукта за счет обогащения его пищевыми волокнами, минеральными и др. ценными веществами. Простота технологии и доступность сырьевой базы позволяют повсеместно организовать производство данного вида продукции на имеющемся оборудовании и обеспечить население полноценным продуктом питания.

УДК 637.523.64

ВЛИЯНИЕ КАРТОФЕЛЬНОГО ПОЛУФАБРИКАТА НА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ ПАШТЕТОВ

З.В. Василенко, Т.В. Березнева, Т.И. Пискун, А.М. Смагин

**Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

На формирование структуры мясного фарша, а, следовательно, и на качество готовой мясной продукции оказывает влияние каждый из компонентов, входящий в состав рецептуры колбасного изделия.

В связи с этим в работе было исследовано влияние содержания картофельного полуфабриката в рецептуре мясорастительного паштета на его физико-химические показатели качества.

Экспериментально установлено, что с повышением концентрации картофельного полуфабриката от 5 до 20% в составе модельного фарша к массе мясосырья величина