

УДК 640.56

В. Бурак

*канд.техн.наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу,
Херсонський державний університет*

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

У Херсонській області є три ковбасні цехи з переробки сільсько-господарської сировини, тому існує потреба та попит на напівкопчені ковбасні вироби.

Аналіз даних свідчить, що за чисельності населення в регіоні (Херсонська область) 1 млн 220 тисяч осіб, ступінь задоволення потреб у м'ясних продуктах становить у середньому 47%, що доводить потребу виготовлення напівкопчених ковбасних виробів [3].

Ковбасні вироби класифікують за такими ознаками [1]:

- за видом сировини – на м'ясні, кров'яні, субпродуктові, комбіновані;
- за видом м'яса – яловичі, свинячі, баранячі, кінські, з м'яса інших тварин, птиці кроликів, а також із суміші двох, трьох і більше видів основної сировини;
- за особливостями технології – варені ковбасні вироби (варені ковбаси, сосиски і сардельки, фаршировані, ліверні, сальтисони, холодці), запечені (м'ясні хліби, паштети) напівкопчені, варенокопчені, сирокоччені, сиро в'ялені;
- за якістю сировини – більшість видів вищого і I ґатунків, а деякі види також II і III ґатунків;
- за видами оболонки – в оболонках природних, штучних і без оболонки (м'ясні хлібосальтисони, холодці);
- за рисунком на розрізі – з однорідною структурою фаршу і з додаванням шматків сала, язика, грубо подрібненої м'язової і жирової тканини;
- за призначенням – вироби для загального споживання і для дитячого та дієтичного харчування. Перші характеризуються

- підвищеним умістом жиру (до 36%), кухонної солі (до 3,5%), нітритом натрію і гострих прянощів;
- за способом випуску в реалізацію – звичайні, порційні й сервірувального нарізання.

Сировина, яку використовують для виготовлення ковбасних виробів, підрозділяється на основну, вторинну і допоміжну [2].

Одним зі шляхів розв'язання проблеми дефіциту білка в харчуванні людини є використання додаткових його джерел і створення комбінованих продуктів на основі сполучення білків м'яса з білками рослинного походження, насамперед соєвими білками. Використання харчових добавок у виробництві м'ясних продуктів дає змогу значно розширити асортименти й збільшити вихід ковбасних виробів, консервів і копчень [4].

Перспективним бачиться використання рослинних білковмістких наповнювачів разом із молочними білками (сироваткою, знежиреним молоком), що дає змогу збільшити силу гелю природним шляхом, без введення в систему гідроколідів. Комплексне комбінування харчової цінності і структурно-механічних характеристик внесених наповнювачів дає змогу добиватися прийнятних економічних і органолептичних характеристик вироблюваних м'ясопродуктів без зниження їхньої харчової і біологічної цінності.

Для виробництва напівкопченої ковбаси «Пряна» І гатунку використовували вітчизняний препарат із сої, розроблений НВА «Одеська біотехнологія», – соєвий ізолят (СІ). Він відзначається повною відсутністю холестерину. Сухий СІ легко гідратується після додавання 2–3 вагових частин води, містить білка, а до 60%, має нейтральний колір і смак, виробляється шляхом екструзії з відбіркою немодифікованої сої.

Напівкопчені ковбасні вироби готують відповідно до нормативної документації: варені ковбаси за вимогами ДСТУ: 2005 Ковбаси напівкопчені та ТУ У. 15.1–30486765–002: 2005, затвердженими на відповідному рівні.

Під час виготовлення напівкопчених ковбасних виробів, що відрізнялися за вмістом і складом м'ясної сировини, у процесі формування фаршу враховано основні функціонально-технологічні особливості інгредієнтів.

Розрахунок продуктового балансу виробництва ковбасних виробів здійснюють за стандартними методиками за відповідними формулами.

Розраховуючи обладнання, використовували новітнє обладнання, що дасть змогу випускати високоякісну продукцію за максимального використання робочого часу машин.

Також у напівкопчених ковбасних виробках можна частину м'ясної сировини замінити на білкову сировину рослинного походження, не знижуючи їх харчової цінності, при цьому знизити собівартість продукції і збільшити рентабельність її виробництва.

Ключові слова: товарознавча оцінка, ковбасні вироби.

Список використаних джерел

1. Технологія м'яса та м'ясопродуктів : підручник / Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. [та ін.] ; за ред. Клименка М. М. – Київ : Вища освіта, 2006. – 640 с.
2. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок / Бурак В. Г. // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2018 – Вип. 1(64). – С. 81–92.
3. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини / Бурак В. Г. // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2018. – Вип. 1(64). – С. 92–103.