

УДК 637.523

## УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА СОСИСОК «СЛИВОЧНЫЕ КУРИНЫЕ» ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ В РЕЦЕПТУРУ ТВЕРДОГО СЫРА

*Хисамутдинова Г.С., студентка 4 курса  
факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых  
производств*

*Научный руководитель – Наумова В.В., кандидат  
сельскохозяйственных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

**Ключевые слова:** сосиски куриные, сыр, качество, органолептические показатели, физико-химические показатели

*В статье приведены результаты оценки качества сосисок из мяса птицы с сыром. Установлено, что включение в рецептуру сосисок твердого сыра способствует улучшению органолептических и химических показателей продукта.*

Одним из самых любимых продуктов без сомнения являются сосиски, в производстве которых активно используется мясо птицы.

Существуют рецепты, в которых при изготовлении предусмотрено использование сыра, который придает им совершенно особый вкус.

**Целью** работы было оценить качество сосисок «Сливочные куриные» при включении в рецептуру сычужного сыра в условиях ОАО «Сызранский мясокомбинат».

Рецептура сосисок «Сливочные с сыром» приведена в таблице 1.

Органолептическая оценка сосисок «Сливочные» показала, что все показатели соответствуют требованиям ТУ (табл.2).

Физико-химические показатели сосисок приведены в таблице 3.

Установлено, что включение в рецептуру сосисок твердого сыра способствует улучшению химических показателей продукта. Так в 100 г готового продукта сосисок «Сливочные с сыром» содержание белка и жира увеличилось и составило 18,4 г и 19,6 г, соответственно.

Таблица 1 - Рецептúra сосисок «Сливочные с сыром»

Наименование сырья	Норма
Сырьё, кг (на 100 кг несоленого фарша)	
Мясо куриное белое и красное	38
Мясо куриное механической обвалки	50
Молоко коровье сухое	2
Сыр твердых сортов	10
Пряности, материалы, г (на 100 кг несоленого фарша)	
Соль поваренная	2300
Нитрит натрия	7,5
Перец черный или белый молотый	60
Перец душистый молотый	60

Таблица 2 - Органолептические показатели сосисок «Сливочные»

Наименование показателя	Характеристика и нормы	
	Сосиски «Сливочные» ТУ 9213-330-23476484-01	Сосиски «Сливочные с сыром»
Внешний вид	Поверхность батончиков чистая, сухая, без повреждения оболочки, без бульонных и жировых отеков	Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, бульонных и жировых отеков
Консистенция	Нежная, сочная	Нежная, сочная
Вид фарша на разрезе	Фарш от светло-розового до розового цвета, равномерно перемешан, без серых пятен и пустот.	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша розового цвета, без серых пятен, пустот. Содержит кусочки сыра желтого цвета, размером 3-4 мм.
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей. Вкус слегка острый, в меру солёный, без постороннего привкуса и запаха.	Приятный, свойственный данному виду продукта. Вкус в меру солёный с выраженным ароматом пряностей, сыра, без постороннего привкуса и запаха.

Таблица 3 - Физико-химические показатели сосисок

Наименование показателя	ТУ 9213-330-23476484-01	Сосиски «Сливочные»	Сосиски «Сливочные с сыром»
Массовая доля влаги, не более, %	70	69	69
Массовая доля белка, не менее, %	16	16,5	18,4
Массовая доля жира, не более,%	20	14,6	19,6
Массовая доля костных включений, %	0,38	0,19	0,19
Массовая доля хлоридов, не более, %	2,2	2,1	2,1
Массовая доля нитрита, не более, %	0,005	0,005	0,005

Таким образом, установлено, что включение в рецептуру сосисок твердого сыра способствует улучшению органолептических и химических показателей продукта.

#### *Библиографический список*

1. Наумова, В.В. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы: учебное пособие / В.В. Наумова.- Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2015. – 124 с.
2. Наумова, В.В. Сравнительное изучение основного обмена, затрат корма и скорости роста молодняка кур разных кроссов /В.В. Наумова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2014. - № 1 (25).- С. 136-140.
3. Зеленов, Г.Н. Переработка мяса птицы / Г.Н. Зеленов, В.В. Наумова. – Ульяновск: УГСХА, 2008. – 72 с.
4. Зеленов, Г.Н. Переработка мяса птицы и яиц: учебно-методическое пособие / Г.Н. Зеленов, В.В. Наумова. - Ульяновск, 2010. - 99 с.
5. Зеленов, Г.Н. Оборудование и технология для минискотобоен и миницефов по переработке мяса / Г.Н. Зеленов, В.В. Наумова -Ульяновск: УГСХА, 2005. - 22 с.

6. Зеленов, Г.Н. Пищевые добавки, используемые в колбасном производстве: учебное пособие / Г.Н. Зеленов, Р.Н. Хамидов, В.В. Наумова.- Ульяновск, 2005.- 43 с.
7. Улитко, В.Е. Рост, убойные и мясные качества бройлеров при использовании в рационах БВМД на основе сухой спиртовой барды / В.Е. Улитко, О.Е. Ерисанова// Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2010.- № 1. - С. 43-48.
8. Колосов, Ю.А. Технология мясных продуктов с использованием мяса баранины и птицы / Ю.А. Колосов, Н.В. Широкова, А.Ю. Колосов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2016. - № 1 (33). – С. 94 – 97.

## **IMPROVING THE QUALITY OF SAUSAGES “BUTTER CHICKEN” WHEN IN CORPORATED IN TO FORMULATIONS OF HARD CHEESE**

*Hisamutdinova G.S.*

**Keywords:** *chicken sausages, cheese, quality, organoleptic characteristics, physical and chemical indicators*

*The results of evaluation of the quality of sausages from poultry and cheese. It is found that inclusion in the formulation of cheese sausages improves organoleptic and chemical characteristics of the product.*