

УДК 637.5

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ КОЛБАСНОГО ИЗДЕЛИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

*Казарова И.Г., студент 3 курса биотехнологического
факультета*

*Научный руководитель – Сердюкова Я.П., к.б.н., доцент
ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет»*

Ключевые слова: колбаски, семена тыквы, функциональные пищевые продукты, мясной продукт, исследование.

Работа посвящена разработке колбасного изделия, исследованию его органолептических показателей и пищевой энергетической ценности. Большое внимание уделено полезным свойствам тыквенных семян и содержанию в их составе витаминов, микро- и макро- элементов.

В настоящее время великое множество людей следят за своим питанием, что в свою очередь является актуальным направлением в создании продукции правильного питания, а также функциональной направленности. Благодаря наличию данных продуктов на полках магазинов потребители обогащают свой организм полезными витаминами, минералами, микро- и макроэлементами.

Колбасное изделие – формованный пищевой продукт из рубленого мяса или фарша, обработанный механическим и физико-химическим способами с добавлением дополнительных ингредиентов.

Тыквенные семечки представляют собой ценный и полезный продукт, который весьма полезен и помогает для лечения многих заболеваний. Состав тыквенных семечек представлен различными витаминами, аминокислотами, минералами и жирами. Если рассматривать свежие семена, то в них будет до 8,2 г воды, до 13,4 г углеводов, до 24,5 г белка, до 25,7 г жиров и 4,1 г клетчатки. Есть в семенах зола, ненасыщенные жирные кислоты, все витамины группы В, витамин К, аскорбиновая кислота, витамин Е, витамин А. Тыквенные семечки содержат в себе много цинка, железа, магния, фосфора и марганца. Установлено, что достаточно всего лишь 25 г очищенных ядер, чтобы на 20% обеспечить суточную потребность организма в цинке.[1]

Съедая 100 г семян, можно на 80% обеспечить суточную потребность организма в цинке, на 160% в магнии, на 130% в марганце и на 40% в калии, который так необходим сердцу.

Таблица 1 – Рецептура куриных колбасок с добавлением семян тыквы

№	Наименование ингредиента	Масса, г
1	Куриная голень	500
2	Куриное филе	200
3	Куриные бедра	800
4	Молоко	200
5	Тыквенные семечки	150
6	Чеснок	15
7	Соль	20
8	Паприка	20
	Выход	1500

Исходя из вышесказанных полезных свойств, необходимо отметить, что семена тыквы являются весьма важным и незаменимым компонентом, который должен присутствовать в рационе каждого человека, в следствие чего, мы решили создать продукт, который часто употребляют в пищу многие люди – колбаски, обогащенные полезными свойствами, содержащимися в исследуемых семенах (Таблица 1).

Способ приготовления: Куриные бедра, голени, филе, хорошо вымыть. Обсушить и отделить от костей и сухожилий. Чеснок, тыквенные семена очистить и измельчить. Подготовленное куриное мясо выложить в миску, залить молоком, добавить чеснок и все хорошо перемешать. Отправить в холодильник на 2 часа. Выложить мясо с молоком в чашу блендера и перемешать до однородной консистенции на высокой скорости. В куриный фарш добавить соль, перец и паприку. Сформировать колбаски, используя натуральную оболочку для продукции мясного производства.

Органолептические показатели исследуемых нами колбасок приведены в Таблице 2.

Таблица 2 - Органолептические показатели колбасного изделия

Консистенция	Внешний вид	Вид в разрезе	Запах и вкус
Упругая	С поджаристой корочкой	Серо-коричневый цвет с вкраплениями семян	Свойственный жареному продукту с ароматом чеснока и тыквенных семян

Таблица 3 - Энергетическая ценность на 100 г продукта

Белки	5,35
Жиры	2,7
Углеводы	0,2
Калорийность	42,2

Как видно из Таблицы 3, что разработанное колбасное изделие обладает высоким содержанием белка и калорийностью.

Исследования проводились в лаборатории на кафедре Пищевых технологий Донского государственного аграрного университета, в следствие чего, дегустационная комиссия высоко оценила качество исследуемых колбасок и рекомендовали в употребление.

С использованием тыквенных семян мы сделали не только вкусное, но и в первую очередь обогащенное витаминами колбасное изделие функциональной направленности, которое придется по вкусу не только взрослым, но и детям, так как обладают хорошими органолептическими показателями, такими как: приятная текстура, изысканный вкус, сочность, приятный запах, красивый срез и внешний вид.

Библиографический список:

1. Неумывакин, И. Тыква. Мифы и реальность / И. Неумывакин.- 2015.-С.133-138.
2. Галянский, А.Сборник рецептур мясных изделий и колбас / А. Галянский, К. Юхневич.- 2016.-С.217-219.

DEVELOPMENT OF RECIPETING OF SAUSAGE PRODUCTS OF FUNCTIONAL DIRECTION

Kazarova I.G.

Key words: *sausages, pumpkin seeds, functional food products, meat product, research.*

The current direction in the food industry is the creation of products of a functional orientation. A large number of people in the modern world monitors their diet, thereby paying attention to healthy foods, through which they will enrich your body with useful vitamins, minerals, micro- and macro elements. Pumpkin seeds are a very important and indispensable component that must be present in the diet of each person, as a result, we decided to create and explore a product that many people often eat as sausages enriched with the beneficial properties contained in the seeds under investigation.