

УДК 606

ПРИМЕНЕНИЕ ПАХТЫ В СОСИСКАХ И САРДЕЛЬКАХ

Азоян Д. Т., магистрант 1 курса факультета технологии
общественного питания, azoyandavidmgupp@mail.ru

Куликова К. А., студентка 4 курса факультета технологии и
биотехнологии мяса и мясных продуктов, Kulkris2002@yandex.ru

Научный руководитель - Басов В. О.,

кандидат технических наук, доцент

ФБГОУ ВО Российский биотехнологический университет

Ключевые слова: пахта, сосиски, сардельки, фарш, йодное число, органолептика, рецептура.

В настоящее время использование безотходного производства стимулирует к расширению ассортимента выпускаемой продукции. Примером может послужить использование вторичного сырья из молока, пахты, в мясной отрасли, получаемый после взбития сливочного масла.

Введение. Сосиски и сардельки пользуются большим спросом в наше время, и добавление пахты в эти продукты поспособствуют заменить цельное молоко, при этом снижая себестоимость самого изделия. Пахта может заменить цельное молоко, так как имеет практически схожую биологическую и пищевую ценность, является диетическим продуктом для людей с сердечно-сосудистыми заболеваниями, так как в ней содержатся фосфолипиды – антагонистом холестерина, а также низкую себестоимость, что немаловажно для создания продукта. Химический состав данного продукта: белки 3,5%, сахара 5%, жиры 0,5%, минеральные вещества 0,5%, витамины А, В, Д, Е, фосфолипиды [1].

Цель исследования. Проанализировать эффективность внедрения пахты в мясной фарш.

Результаты исследования. Исследования проводились с помощью органолептической оценки, а также измерения влагосвязывающей и влагоудерживающей способности мяса. Методика

определения влагосвязывающей способности (ВСС): мясо взвешивают и кладут на фильтрованную бумагу, далее на мясо ставят пластину, и на пластину – груз массой 1 кг в течение 10 минут. После этого чертят карандашом внешние и внутренние границы пятна, которая выделилась в результате выделения жидкости из-за прессования.

При определении планиметром ВСС по формуле:

$$x = \frac{(A+8,4S)*100}{Mo},$$

A – общее содержание влаги в навеске, мг, S – площадь пятна, см², Mo – масса навески, мг. Результаты ВСС приведены в табл. 2:

Таблица 2 – Результаты ВСС

Контроль	С пахтой 0,5%	С пахтой 1%	С пахтой 1,5%	С пахтой 2%
68%	70%	73%	74%	76%

Влагоудерживающая способность определяется в процессе термообработки, когда температура в толще мяса будет 72⁰C.

$$x1 = \frac{(M2-Mo)-(M1-Mo)*100}{Mo},$$

M2 – масса навески после термообработки с емкостью, мг, M1 – масса навески до термообработки с емкостью, мг. В табл. 3 указан результат:

Таблица 3 – Результат ВУС [2]

Контроль	С пахтой 0,5%	С пахтой 1%	С пахтой 1,5%	С пахтой 2%
42%	47%	50%	52%	55%

Таким образом результаты с пахтой 2% выше, чем у контроля. И заключительным этапом исследования – органолептическая оценка, где наилучшие показатели по цвету, вкусу, запаху и консистенции показала пахта 2%. При ее добавлении мясной фарш стал более сливочным по вкусу, появился розовый оттенок, консистенция оказалась нежнее, чем у других образцов (рис. 2) [3]:



Рис. 3. – Органолептическая оценка по балльной системе

После всех исследований была составлена сосисок и сарделек по ГОСТ (табл. 3):

Таблица 3 – рецептура сосисок и сарделек с пахтой [3]

Наименование	Количество основного сырья кг на 100 кг
Говядина 2 сорта	50
Свинина жирная	48
Пахта	2
Наименование	Количество дополнительного сырья кг на 100 кг
Соль поваренная	1,3
Соль нитритная	2,2
Черный перец молотый	0,1
Кардамон молотый	0,05
Сахар	0,2

Выводы. Таким образом, можно сделать вывод, что при дозировке пахты 2% данный продукт имеет наилучшие показатели и можно реализовывать на рынке потребителей.

Библиографический список:

1. Курбанова, М. Г. Биотехнологические аспекты использования белков пахты для производства взбитых продуктов / М. Г. Курбанова // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. – 2019. – С. 138-141.
2. Данильчук, Т. Н. Биотехнология белков и липидов мяса и мясопродуктов. / Т. Н. Данильчук, Г. Г. Абдрашитова // Учебно-методическое пособие. М.: Московский государственный университет пищевых производств (МГУПП). - 2017. - С. 57-61.

3. Забашта, А.Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов / А. Г. Забашта // М.: КолосС. - 2012. – 439 с.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).

THE USE OF BUTTERMILK IN SAUSAGES AND SAUSAGES

Azoyan D. T., Kulikova K. A.

Russian State University of Biotechnology

Keywords: *buttermilk, sausages, sausages, minced meat, iodine number, organoleptics, formulation.*

Currently, the use of waste-free production stimulates the expansion of the range of products. An example is the use of secondary raw materials from milk, buttermilk, in the meat industry, obtained after whipping butter.