

## ВИРОБНИЦТВО КОМБІНОВАНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ

*Бурак В.Г., к.т.н., доцент, Новікова Н.В., к.с.г.н., асистент  
Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний  
університет»*

**Ключові слова:** варені ковбасні вироби, соєво-білково-жировий збагачувач, споживні властивості, оптимізація рецептури, харчова цінність, якість, безпечність.

**Вступ.** Виробництво комбінованих м'ясопродуктів на основі м'яса та білкових препаратів, одержаних з різних сировинних джерел, передбачає взаємозбагачення їх складу, поєднання функціонально-технологічних властивостей, підвищення біологічної цінності, покращання органолептичних показників готової продукції, зниження її собівартості [1].

До комбінованих м'ясних продуктів можна віднести ті, в рецептуру яких включено соєву та іншу сировину. Їх особливістю є підвищена харчова та біологічна цінність порівняно з традиційними аналогічними м'ясними виробами [2].

Метою роботи є наукове обґрунтування і розробка рецептури ковбасних виробів з використанням соєво-білково-жирового збагачувача (СБЖЗ), що забезпечує підвищення їх споживних властивостей і якості.

**Основний матеріал.** Створення комбінованих м'ясних продуктів, що поєднують традиційні споживчі властивості, а також можливість використання, крім повноцінної м'ясної сировини тваринного, рослинного, мікробіологічного походження, спрямоване на розширення сировинної бази м'ясопереробного комплексу і розв'язку проблеми зменшення дефіциту білка в раціонах харчування населення.

У нашій роботі передбачалось визначити оптимальні параметри при виготовлення вареної ковбаси «Білкова» II гатунку з використанням різного вмісту – 10%, 15%, 20% СБЖЗ при заміні основної м'ясної сировини.

Дослідження проведені на м'ясопереробному підприємстві ВАТ «Таврійські ковбаси». ВАТ «Таврійські ковбаси» займається виробництвом ковбасних виробів таких груп: варених, варено-копчених та напівкопчених, а також широкого асортименту інших м'ясних виробів, включаючи продукти з м'яса птиці. При виготовленні ковбасних виробів застосовується м'ясна сировина найвищої якості.

М'ясна сировина для виробництва харчових продуктів надходить на підприємство у вигляді туш, півтуш парного стану, охолоджених або заморожених.

Згідно з методикою нашої роботи, було поставлено завдання виготовлення вареної ковбаси «Білкова» II гатунку в трьох варіантах з сировини: I – парного, II – охолодженого та III – розмороженого стану. В кожному варіанті готували по 65 кг ковбаси.

На підставі проведених досліджень було встановлено, що при виготовленні вареної ковбаси «Білкова» II гатунку з різним вмістом СБЖЗ відбулися певні втрати маси батонів.