

ВИКОРИСТАННЯ СКЛЕЄНИХ КИШКОВИХ ОБОЛОНОК У ТЕХНОЛОГІЇ СМАЖЕНИХ КОВБАС

Шевцова В.М., гр. ТМ-67

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.М. Онищенко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Використання у технології смажених ковбас склеєних кишкових оболонок викликає особливий інтерес. Це зумовлено низкою чинників: виключенням їх заміни штучними аналогами; створенням найбільш раціонального напрямку використання відходів кишкової сировини; зменшенням дефіциту та вартості вітчизняних натуральних оболонок; багат шаровістю склеєних кишкових оболонок; вираженими тепловими коагуляційними процесами, пов'язаними зі смаженням фаршу в оболонках.

Склеєні кишкові оболонки виготовляють із залишків кишкової сировини, намотуючи їх на різні форми; в процесі сушіння намотані смуги міцно зчеплюються, в результаті чого утворена форма придатна до наповнення фаршем і володіє всіма властивостями натуральних оболонок. Пропонуються технічні рішення з урізноманітнення форм склеєних кишкових оболонок, підвищення їх міцності завдяки нарощуванню шарів, досягнення стабільності упродовж зберігання шляхом внесення антимікробних речовин. Проте одним з недоліків як універсальної натуральної оболонки залишається можливість розшаровування цих оболонок в умовах тривалого контакту з водою та дії зусиль, які виникають всередині батону. Це є характерним для технологій вологовмісних фаршів варених та напівкопчених ковбасних виробів. З метою зниження ступеня водопоглинання та оберненості процесу склеювання-розшарування склеєних кишкових оболонок запропоновано їх дублення рослинним дубителем таніном. На підставі одержаних результатів встановлено підвищення загальних міцнісних характеристик та міцності зв'язку між шарами кишкових плівок. Крім цього, визначено закономірності змін фізико-механічних властивостей під час виготовлення й зберігання смажених ковбас. Одержані результати стали підґрунтям обґрунтування можливості ефективного використання склеєних кишкових оболонок у технології смажених ковбас із урахуванням посилення захисних властивостей завдяки їх дво- та тришаровості, а також формування стійкого зчеплення завдяки тепловій коагуляції та денатурації, що дозволить зменшити кількісні втрати під час виробництва продукції.