

ЗАГАЛЬНИЙ ХІМІЧНИЙ СКЛАД НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ІЗ КОНИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ СОЧЕВИЦІ

Дацишин М.Р., магістрант

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Мартинюк І.О.**
Львівський національний університет ветеринарної медицини
та біотехнологій ім. С.З. Гжицького

Ковбасні вироби і копченості мають велике значення у харчуванні населення, а їх виробництво є найбільш поширеним методом переробки м'яса.

Для збільшення якості м'ясної продукції та розширення асортименту в наш час використовують нетрадиційну сировину, а саме рослини, які мають високу харчову цінність.

Встановлено, що серед рослинних білків провідну позицію займають білки сочевиці. За хімічним складом і харчовою цінністю вона найбільш близька до білка тваринного походження, у ній міститься повний набір амінокислот, в тому числі і незамінних.

Метою роботи було удосконалення технології напівкопченої ковбаси з використанням сочевиці. За контроль було взято ковбасу «Кінську» напівкопчену 1 гатунку. Заміну конини проводили в кількостях: 5, 10, 15, 20%.

Досліджуючи хімічний склад розробленої напівкопченої ковбаси із додаванням сочевиці, можемо відзначити, що відбулось збільшення кількості білка та вуглеводів, також зменшення жиру у прямо пропорційній залежності від кількості внесеного рослинного замітника м'ясної сировини.

Тенденція до збільшення кількості білків в ковбасних виробках пояснюється їх більшим вмістом у сочевиці.

Отже, експериментальні дані та їх аналіз дають змогу стверджувати, що сочевиця є відмінною та перспективною сировиною для виробництва напівкопчених ковбас.