

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЛІВЕРНИХ КОВБАС

**Мережко Д.О., гр. ТМ-70м**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Большакова В.А.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В м'ясній промисловості в центрі уваги стоять питання, що пов'язані з інтенсифікацією технологічних процесів, удосконаленням, розробкою і впровадженням нових технологій м'ясних продуктів, орієнтованих на задоволення попиту населення різних соціальних груп. Сьогодні досить популярні серед споживачів м'ясні продукти, що поєднують високу харчову цінність з помірною ціною. До таких продуктів належать ліверні ковбаси, які виготовляють переважно з варених м'ясних субпродуктів (свинячої шоковини, печінки, рубця, та ін), жиру, солі, спецій і смаженої цибулі. В деякі види додають яйця, молоко і вершкове масло. Для зв'язування рецептурних компонентів у ліверних ковбасах застосовують попередньо розварену колагеновмісну сировину. Великий вміст жиру і тонке подрібнення фаршу додають цим виробам пастоподібну консистенцію. За кордоном розрізняють два види готових до вживання ліверних ковбас - свіжі та копчені. Для їх виготовлення використовують субпродукти, свинину, а в дорогих сортах - телятину.

Актуальною є проблема удосконалення технологічного процесу виробництва ліверних ковбас. Широке поширення набуло залучення до рецептурного складу ліверних ковбас компонентів, що підвищують харчову та біологічну цінність готової продукції.

На кафедрі технології м'яса було проведено комплекс досліджень присвячених удосконаленню технологічного процесу виготовлення ліверних ковбас. Метою роботи є розробка ліверних ковбас з залученням до їх складу різних видів рослинних олій. Як об'єкти дослідження використовували соняшникову, соєву, рапсову, кукурудзяну, оливкову олії. Було досліджено вплив різних олій на структурно-механічні показники фаршів. Визначено показники стабільності емульсій паштетних фаршів. В ході проведених досліджень було з'ясовано, що найкращі комплексні показники мають зразки модельних фаршевих систем з використанням соняшnikової та оливкової олій. Розроблено асортимент ліверних ковбас, визначено основні їх органолептичні та фізико-хімічних показники, харчову та біологічну цінність. Проведений комплекс досліджень було покладено в основу розробки проекту нормативно-технологічної документації на нову продукцію