

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОНСЕРВУВАННЯ КИШКОВИХ ОБОЛОНОК

Павлов В.Г., Болдирева О.М., гр. ТМ-70

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

Кишкові оболонки використовуються для виробництва усіх видів ковбасних виробів. Їх універсальність зумовлено низкою переваг: достатньою міцністю, еластичністю, здатністю до усадки, збереженням своїх властивостей у вологому стані, оптимальними адгезійними властивостями, волого- і димопроникністю, стійкістю до усіх традиційних термічних режимів. Поряд з цим, в процесі зберігання кишкового фабрикату, особливо без належних умов, найчастіше має місце поразка краснухою, змінюються органолептичні показники якості, знижується міцність, підвищується проникність стінок натуральних ковбасних оболонок, виникає гнильний процес. Найбільш розповсюджений спосіб консервування з метою запобігання кишкового фабрикату від псування – соління, однак, температура, вища за 10°C, прискорює псування солоних кишкових фабрикатів.

На підставі аналізу літературних джерел та проведених досліджень встановлено, що зберігання фабрикату свинячих черев сумішшю для соління (сіль+сорбінова кислота) дозволяє зберегти кишковий фабрикат протягом 12 місяців в умовах позитивної температури навколишнього повітря (+15...+17°C) без погіршення органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників на відміну від консервування кишок лише кухонною сіллю.

На підставі проведених експериментальних досліджень удосконалена схема вироблення і зберігання свинячих черев.

Контрольні та дослідні зразки фабрикатів кишок були випробувані у технології варених ковбасних виробів. Виготовлені дослідні зразки сарделок Яловичих першого сорту та встановлено, що продукція в натуральних ковбасних оболонках, консервованих сумішшю сіль+сорбінова кислота та зберігання яких здійснювали за температури +15...+17°C, цілком відповідали вимогам, що регламентовані нормативною документацією.

Дослідження динаміки мікробіологічних показників контрольних та дослідних зразків виготовлених і підданих зберіганням ковбасних виробів показали, що мікробіальна забрудненість дослідних зразків нижча як після виготовлення, так і в процесі зберігання протягом 48 годин.