

## ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ КОЛЬОРОФОРМУВАННЯ ВАРЕНИХ КОВБАС

Пастушенко Л.І., гр. ТТ-30

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Колесник Т.Л.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

При якісній перевірці м'ясопродуктів, що містять барвник суттєве значення має об'єктивне вимірювання їх кольору. Оскільки кількість нітрозопігментів, що містилися у готовому виробі не характеризує колір ковбас, сформований барвником із крові забійних тварин, забарвлення дослідної ковбаси оцінювали шляхом віддзеркалювальної здатності поверхні дослідного зразка ковбаси при довжині хвилі, що характерні для міоглобіну та його похідних (табл.).

Таблиця – Результати дослідження показників кольору  
варених ковбас

Показник	Ковбаса «Столова» І с	
	Контроль	Дослід
Кількість нітриту натрію, г	7,4	1,5
Відносна місткість нітрозопігментів, %	69,2 ± 0,99	42,4 ± 1,11
Показники забарвлення:		
«L»	54,78 ± 0,12	50,31 ± 0,88
«a»	13,93 ± 0,61	15,68 ± 0,99
«b»	9,63 ± 0,44	9,28 ± 1,86
Стійкість забарвлення, %	73,25 ± 0,91	74,2 ± 1,11
Диметилнітритоамін, мкг/кг	1,5	Не виявлено

Кольорові характеристики дослідних зразків вареної ковбаси відповідають традиційним кольоровим характеристикам. Зниження відносного вмісту нітропігментів у дослідному зразку на тлі інтенсивного традиційного забарвлення свідчить про різні механізми кольороформування, в якому основна роль належить кольоростійкому та термостійкому кольоростабілізатору – барвнику, що рівномірно розподіляється та механічно з'єднується із м'язовими волокнами у процесі кутерування, та додатково – нітриту натрію, що вводиться в сировину в кількості 1,5 г та сприяє утворенню нітрозопігментів під час термічної обробки ковбас. У зв'язку з цим застосування барвника дозволяє використовувати тварин (в основному свиней) з ознаками блідого ексудативного м'яса, що містить невелику кількість м'язового пігменту і як наслідок погано забарвлюється нітритами, а також частково замінити м'ясу сировину рослинними та молочними білками у комбінованих ковбасах.