

СУЧАСНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЙ СИРОКОПЧЕНИХ І СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАС

Онищенко В.М., д.т.н., доцент; Голобородова Ю.В., студентка
(ДБТУ, м. Харків, Україна)

On the basis of theoretical analysis, modern trends in the development of uncooked smoked and uncooked unsmoked sausages technologies are summarized. The main ones are the expansion of the raw material base and the introduction of intensive production schemes using biotechnological methods and accelerated drying.

Виробництво сирокочених і сиров'ялених ковбас можна впевнено вважати високим мистецтвом порівняно з іншими технологіями ковбасних виробів. Це зумовлено складністю технологічних операцій, лише суворе дотримання яких здатне забезпечити задане протікання біотехнологічних перетворень і як наслідок – відповідність ідентифікаційним ознакам готової продукції. В Україні якість цих ковбас регламентується ДСТУ 4427, згідно з яким (термінологічно) сирокочена ковбаса у процесі її виготовлення має бути піддана після осаджування копченню, минаючи процес варіння, а потім тривалому сушінню, а сиров'ялена – після осаджування одразу піддається тривалому сушінню, минаючи процес варіння і копчення.

Поряд з традиційним асортиментом, враховуючи обов'язкові вимоги національного стандарту, на ринку присутній дуже широкий асортимент нової продукції, виготовлений здебільшого за інтенсивними та ощадливими технологіями, сталими сучасними трендами яких є наступні: 1) суттєве збільшення частки використання м'яса птиці, конини (порівняно з класичними принципами використанням м'яса ВРХ та свиней досить зрілого віку), причому різних сортності та термічного стану, а також розширення можливостей поєднання з традиційною сировиною завдяки залученню біотехнологічних прийомів; 2) інтенсифікація визрівання та ферментації сировини із залученням глюконо-дельта-лактону, стандартних цукрів та стартових культур (живих мікроорганізмів, виділених методом селекції), багатофункціональних добавок на їх основі, що прискорює процес до діапазону від чотирьох тижнів до двох діб (класичні та оригінальні авторські технології вимагають для цього, за різними даними, від трьох до шести тижнів і навіть до року, вони зумовлені природною мікрофлорою сировини, зброджування відбувається більшою мірою молочнокислими бактеріями); 3) інтенсифікація процесу сушіння сирокочених ковбас в результаті регулювання температурно-вологісних, швидкісних параметрів та часу; 4) додавання антиоксидантів та консервантів задля збільшення терміну зберігання; 5) використання копильних препаратів-ароматизаторів; 6) виготовлення ковбас мажкої консистенції із високим вмістом жиру та порівняно більшою кінцевою вологістю; 7) використання декоративного обсипання батонів різними сумішами на основі овочів та прянощів, для чого застосовуються оболонки, що легко знімаються; 8) досягнення стабільності якості і безпечності готової продукції за використання вакуумного пакування у бар'єрні плівки.