

ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАС ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ СТАРТОВИХ КУЛЬТУР

Лемзякова Е.Н., гр. ТМ-65М

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Н.Г. Гринченко
Харківський державний університет харчування та торгівлі

За будь-якого рівня економічного розвитку м'ясної галузі ковбасні вироби мають високий споживчий попит. Зниження їх собівартості при гарантованому збереженні стандартної якості – найважливіша умова розширення асортименту і збільшення об'ємів випуску цього виду продукції. Одним з реальних шляхів рішення цієї задачі в даний час при постійно наростаючій конкуренції є розробка і впровадження нових технологій, орієнтованих на інтенсифікацію комплексу складних біохімічних перетворень, які протікають в м'ясній сировині в процесі його посолу, осадки.

Один з шляхів рішення такої проблеми пов'язаний з біотехнологічним принципом модифікації м'ясної сировини (використання стартових культур) є спрямоване регулювання ходу біотехнологічних, фізико-хімічних і мікробіологічних процесів, в результаті яких формується структура, колір і смако-ароматичні характеристики готового продукту.

Дослідно-промислова партія варено-копчених ковбас з використанням стартових культур була виготовлена в рамках виробничих умов ТОВ «Чугуївський м'ясокомбінат».

У ході органолептичної оцінки ковбас, виготовлених зі стартовими культурами, визначено наступне. Поверхня всіх досліджуваних ковбас суха, чиста, рівномірно прокопчена. Оболонка щільно прилягає до фаршу. Показники якості розрізаного продукту визначали відразу ж після їх нарізання. Вигляд на розрізі дослідних зразків вигідно відрізнявся від контрольного (без використання стартових культур). Ковбаси із заквасками мали щільну консистенцію, шматочки шпика рівномірно розподілені, край шпика не оплавлені, колір червоний, без сірих плям. Запах дослідних зразків приємний, з ароматом прянощів, без ознак затхлості, кислуватості. Смак в міру солоний, з вираженим ароматом копчення, без стороннього присмаку.

За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що використання стартових культур в технології варено-копчених ковбас дозволяє понизити дозу нітриту на 40%, інтенсифікувати процес осідання і одержати готовий продукт з високими органолептичними показниками.