

КОВБАСНІ ОБОЛОНКИ ДЛЯ САРДЕЛЬОК ТА СОСИСОК

Сирота Д.П., гр. 181-ТМ-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.С. Желєва
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Сьогодні вітчизняна м'ясопереробна промисловість виготовляє кілька сотень ковбасних виробів різних найменувань, асортимент яких постійно розширюється, а обсяги виробництва постійно зростають. У таких умовах конкуренція на внутрішньому та зовнішньому ринках вимагає постійного впровадження новітніх технологій, обладнання, сировини та матеріалів з високими функціонально-технологічними властивостями, неодмінним результатом чого має стати комерційний успіх продукції на ринку та підвищення економічної ефективності підприємства.

На підставі аналізу літературних джерел та узагальнення науково-технічної інформації встановлено, що сардельки та сосиски є найбільш поширеними і затребуваними в Україні м'ясними продуктами, зростання асортименту яких, призводить до збільшення терміну їх реалізації, що викликає необхідність подовження термінів зберігання м'ясопродуктів при збереженні їх вихідних якісних показників. Вирішенням цієї проблеми є використання сучасних пакувальних матеріалів, зокрема оболонки, стійких до зовнішніх чинників.

Відомо, що оболонкам належить вагомa роль у виробництві ковбасних виробів, які згідно з власним нормативним визначенням мають надавати ковбасним виробам певну форму та виконувати захисні функції. Ковбасні оболонки мають різну проникність, міцність, еластичність, термостійкість, усадку, сумісність з м'ясним фаршем, зовнішній вигляд, фактуру, колір. Саме характеристики оболонки визначають особливості технології формування батонів, специфіку та режими термообробки (варіння, обжарювання, копчення, сушіння), послідовність охолодження, терміни зберігання, споживчі показники та властивості ковбасних виробів.

Під час аналітичних досліджень було проаналізовано пакування сардельок та сосисок, представлених на ринку України. Визначено, що для їх виробництва використовують як натуральні, так і штучні оболонки. У зв'язку з цим обрано напрям подальших робіт, проведення якісної оцінки та мікробіологічних показників сардельок та сосисок під час зберігання, результати яких дозволять встановити вплив виду ковбасної оболонки на якість м'ясних виробів під час їх зберігання.