

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАС З М'ЯСА ПТИЦІ

Чернецький А.О., гр. 181з-ТМ-12м

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

Підприємствами м'ясної промисловості випускається великий асортимент ковбасних виробів, в якому значну частку займають ковбаси з м'яса птиці. В умовах ринкової економіки особливо важливим є випуск і забезпечення населення конкурентоспроможними продуктами харчування, які б користувались стабільним попитом у населення та задовольняли потреби всіх категорій покупців. Враховуючи економічну ситуацію країни доцільно раціонально використовувати весь сировинний потенціал м'ясопереробної галузі, комбінувати різні види сировини, розробляти і впроваджувати нові рецептури, які будуть збалансовані за вмістом білків, жирів і вуглеводів, що дасть змогу покращити і збільшити випуск якісної готової м'ясної продукції, у т.ч. ковбасних виробів з м'яса птиці.

Одним із шляхів удосконалення технології ковбас з м'яса птиці є використання в їх складі м'яса індички та качки. Індичка як м'ясна сировина для ковбас характеризується низькою калорійністю, а також значним вмістом повноцінних білків, жирів, мінеральних речовин і вітамінів. Так, одна порція м'яса індички забезпечує добову потребу у вітаміні РР, а також воно багате на залізо, магній та калій. М'ясо індички належать до дієтичного виду м'яса та має значну кількість білка та малий відсоток жиру. Тож, вірогідно, що його використання в складі ковбас дозволить збільшити кількість білка у готовому продукті та зменшити його калорійність, що робить його перспективною сировиною для м'ясопереробної галузі.

Особливий інтерес також становить м'ясо качки. Порівняно з іншими видами птиці качки відрізняються високою швидкістю. Їх м'ясо володіє хорошими смаковими якостями, але містить багато жиру. Проте хімічний склад жиру представлений оптимальним співвідношенням мононенасичених та поліненасичених жирних кислот, використання якої дозволить збагатити готовий продукт даними кислотами. Біологічна цінність м'яса качки становить 90% по відношенню до інших видів м'яса птиці.

Отже, м'ясо індички та качки істотно не відрізняється від м'яса сільськогосподарських тварин, однак має деякі особливості, які надають йому високої біологічної цінності, тому воно представляє дуже великий інтерес для м'ясопереробної галузі, зокрема для виробництва ковбас.