

**Л.А. Скурііна**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)  
**Л.Р. Димитрієвич**, канд. техн. наук, доц. (*СНАУ, Суми*)  
**Т.М. Степанова** (*СНАУ, Суми*)

## **СМАЖЕНІ КОВБАСИ З РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ**

В умовах ринкової економіки цілий ряд причин зумовлює необхідність нових удосконалень та модифікацій існуючих рецептур. Загальні тенденції у зміні структури харчування знайшли своє відображення у розробці рецептур нових видів ковбасних виробів. Вихідним для наукового обґрунтування рецептур є кількісний вміст та якісний склад основних харчових речовин: білків, жирів, мінеральних речовин. Важливим, однак, є те, що сировинні компоненти повинні забезпечувати одержання стабільних емульсій та високих органолептичних показників. Кожен із інгредієнтів виконує свою специфічну функцію у формуванні структури, смаку, кольору та аромату ковбасних виробів.

Технологія виробництва ковбасних виробів постійно удосконалюється на основі нових досягнень науки та техніки. Виробництво смаженої ковбаси відрізняється від виробництва інших ковбас. Смажена ковбаса – це практично єдина ковбаса до технології якої не задіяні різноманітні добавки, ароматизатори тощо.

За останній період асортимент смажених ковбас розширився за рахунок випуску ковбас за рецептурами похідними від існуючими ДСТУ. Кожне підприємство на свій погляд виробляє різноманітні смажені ковбаси. Серед них: «Домашня», «Свиняча», «Мисливська», «Селянська», які можуть бути виготовлені не тільки із м'яса свинини, але із суміші свинина-яловичина, яловичини, курятини і інших видів сировини. Є також і «Українська ковбаса смажена в карамелі». За способом виготовлення і сировини, що використовується для виробництва даного виду ковбас, смажену ковбасу можна віднести до делікатесної групи, що користується великим попитом. Гриль-ковбаси і смажені ковбаси складають один з провідних сегментів ринку завдяки якійшій продукції в натуральній оболонці.

Використання наповнювачів сприяє збільшенню обсягу виробів з м'ясної сировини. Тому, при виробництві смажених ковбас в рецептури вводилися рослинні наповнювачі, які дозволяють збагатити їх вуглеводами, вітамінами, мінеральними речовинами, клітковиною, харчовими волокнами.

Метою даної роботи є розширення асортименту смажених ковбас за рахунок можливості використання сировини рослинного

походження в їх рецептурах и в першу чергу - овочів, круп. Доцільність цієї мети обґрунтована аналізом ринку смажених ковбас і визначенням, що смажені ковбаси, хоча і є делікатесною продукцією, але за калорійністю вважаються висококалорійними ковбасами, які за умов принципів раціонального харчування, не кожен покупець вважає доцільним споживати. Також через економічний фактор (вартість товару), ця продукція розрахована на покупця з середніми і високими статками.

Для вирішення цієї мети були поставлені наступні задачі:

- проаналізувати рецептури ковбас смажених, вироблених за державним стандартом;
- визначити можливість внесення рослинних добавок в ковбасний фарш;
- розробити проекти рецептур смажених ковбас з рослинними компонентами.

Пристаючи до розробки проекту рецептур визначають її належність до конкретної групи ковбасних виробів відповідно до прийнятої класифікації й установлюють її найменування з урахуванням розроблених вимог.

Обов'язковою умовою відпрацювань є використання кондиційної сировини різних партій, що відповідає вимогам діючої нормативної документації.

Для розробки проекту рецептур за аналог було прийнято рецептури ковбас вищого сорту традиційного асортименту - «Українська» та «Донбаська» за ДСТУ 4433:2005 «Ковбаси смажені. Загальні технічні умови». Частина основної м'ясної сировини замінювали на рослинні наповнювачі: моркву відварену, крупу гречану та вісівки пшеничні. Сировинні компоненти з рослинної сировини додавали на етапі складання фаршу.

Відпрацювання проекту рецептури проводили у два етапи. Перший етап здійснювався з метою одержання необхідних органолептичних показників,. На другому етапі визначали фізико-хімічні та функціональні властивості нового виробу.

Введення до рецептури розроблених ковбас «Смачна» та «Особлива» сировини рослинного походження від 10 до 15% збагатило рецептури пектиновими речовинами, вуглеводними компонентами, харчовими волокнами, натрієм, калієм, каротиноїдами, вітаміном С. Все це дозволило одержати вироби з більш оптимальним хімічним складом, розширити асортимент ковбасних виробів традиційного асортименту і рекомендувати розроблену продукцію для масового споживання.