

ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ВИГОТОВЛЕННЯ І ЗАСТОСУВАННЯ КОЛАГЕНОВИХ ОБОЛОНОК

Онищенко В.М., д.т.н., доцент; Голобородова Ю.В., студентка;

Журавель Я.С., студент
(ДБТУ, м. Харків, Україна)

The technology of collagen sausage casings is generalized. The advantages and disadvantages of collagen casings when used in sausage production are presented.

Незважаючи на превалювання у своєму складі натурального білку, колагенові оболонки, згідно із класифікацією, належать до штучних плівок тваринного походження. Цей вид оболонки використовують для виготовлення більшості різновидів ковбасних виробів. Частка використання традиційної колагенової (білкової) оболонки у світі складає близько 15%. Найпоширенішою сьогодні є технологія виготовлення оболонки типу кутизин, натурин і білкозин, що пов'язано із комерційними найменуваннями підприємств-виробників різних країн. Спосіб виробництва білкової оболонки зі спилка шкір великої рогатої худоби був уперше запатентований у Німеччині та Чехії на початку 30-х років минулого століття. Протягом багатьох років технологія білкової оболонки удосконалювалась, розроблено технологію виготовлення їстівної білкової оболонки для сосисок, сарделок, ковбасок для смаження тощо. Якісні та захисні показники цих оболонки, що мають різні торговельні назви, дуже близькі, тому що виготовляють їх з певної колагенмісткої сировини та за загальною технологією, яка включає такі основні операції: хімічна або біохімічна обробка первинної сировини; механічна обробка сировини – подрібнювання та розволокнення; готування гомогенної колагенової маси; формування оболонки; сушіння оболонки; дублення оболонки; пластифікація оболонки; обробка готової оболонки.

Перевагами білкових оболонки є: висока проникність, що зумовлена власною структурою та дозволяє проникати ароматичним речовинам диму; здатність до термоусадки; висока фаршемісткість; можливість використання забарвленої оболонки; стабільність товщини стінок та діаметра. Білкова оболонка в процесі варіння зберігає свою цілісність, під час сушіння не відстає від поверхні; стабільність її діаметра, можливість кліпсування дозволяють здійснювати наповнення як вручну, так і на автоматичних машинах; підготовка до використання не вимагає додаткових засобів та матеріалів; оболонки можуть бути виготовлені з маркуванням. Обмежене використання цієї оболонки зумовлене низкою причин: недостатніми ресурсами сировини (колагену); складністю, труднощістю та тривалістю процесу виробництва; екологічною небезпечністю технологічних стадій хімічної, механічної та теплової обробки сировини, що пов'язані з великим об'ємом стічних вод та значними витратами хімічних реагентів (сірчана кислота, сірчаноокислий амоній та ін.); високою собівартістю; нестійкістю до санітарно-показової мікрофлори, що характерна для м'ясопереробного виробництва.