

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БУРЯКУ Й АЛЬТЕРНАТИВНИХ БІЛКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ТРАДИЦІЙНИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Філон А.М., гр. 181з-ТМ-13м

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Т.М. Головка**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Ферментовані сушені ковбаси є стародавнім способом консервування м'яса в Європі, який використовувався для збереження продуктів протягом тривалого часу без необхідності охолодження. Цей метод не лише подовжує термін зберігання, але й надає м'ясу унікальних смакових якостей завдяки процесам ферментації та сушіння.

Звичайний сушений буряк використовують як харчовий барвник і ці технології не враховують його нітритозамінні властивості. Було підготовлено для дослідження 5 зразків Італійської салямі збагаченої альтернативним білком: контроль 1 (без нітриту та нітрату натрію), контроль 2 (125 мг/кг нітриту та нітрату натрію), А1 (1 % порошку буряка), А2 (1,5 % порошку буряка), А3 (2 % порошку буряка).

Після проведення досліджень органолептики та мікробіології найкращим дослідним зразком був А2 з 1,5 % порошку буряка та 5 % сушених равликів та ізоляту білка насіння гарбуза. У зразку А2 вміст вологи в сирій салямі склав 64,7 %, в ферментованій салямі 34,5 %, а вихід готового продукту був на рівні 69,8 %. У контролю 2 ці показники були вищі і склали 67,3 %, 38,7 % та 71,4 %, відповідно, і були нижчі ніж у контролю 1. Найкращі результати органолептичної оцінки були у контролю 2 (9,15) та А2 (9,2). Найкращий смак (9,2) та запах (9,6) були у контролю 2. Найкращі колір (9,3) та текстура (9,4) були у А2. Після 40 днів ферментації кількість аеробних мезофільних бактерій склала $9,7 \log \text{CFU/g}$, і була однаковою у всіх дослідних зразках і більше за контроль 1 та 2. Кількість молочнокислих бактерій склала $10,4 \log \text{CFU/g}$ у А2 і була найбільша серед всіх зразків. Вміст коліформ був менше 3 MPN/g у всіх зразків. Після 60 днів зберігання всіх зразків вміст бактерій закваски зменшився на 10–15 %, а вміст коліформ був менше 3 MPN/g. Відмовившись від нітриту натрію на користь натуральним інгредієнтам, вдалося зберегти високу якість Італійської салямі, збагаченої альтернативними білками.