

АКТУАЛЬНІСТЬ ФОРМУВАННЯ ЗАХИСНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ОБОЛОНОК СМАЖЕНИХ КОВБАС

Кисленко Д.О., гр. ТМ-76м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.М. Онищенко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Оскільки більшість ковбасних виробів виготовляються в оболонках, значна увага приділяється їх захисним властивостям, адже саме завдяки зменшенню втрат маси в процесі виробництва та зберігання досягаються економічна ефективність технології та висока якість продукції. Сьогодні запропоновано низку рішень зі створення та запровадження штучних оболонок з високими захисними властивостями, що дозволяє підвищити вихід, корегувати проникність та механічні характеристики таких оболонок залежно від виду ковбасних виробів. Однак використання виключно кишкових оболонок, які мають значну проникність, є безальтернативним у технології смажених ковбас, основним визначальним процесом якої є смаження на поверхні за високої температури. В результаті недостатнього захисту оболонки інтенсивність тепло- та масообміну спричиняє високі технологічні втрати, підвищуючи собівартість та погіршуючи якість смажених ковбас.

Структура кишкових оболонок, їх хімічний склад та властивості визначають такі основні шляхи підвищення їх захисних характеристик: ущільнення компонентів, наповнення порової мікроструктури, наявність покриття. Встановлено, що обробка свинячих черев на етапі їх підготовки водними розчинами метилцелюлози дозволяє підвищити вихід ковбаси смаженої; при цьому властивість утворювати стійку плівку характерна для метилцелюлози в умовах вологого середовища за температури вище 56 °С, а в'язкість розчинів метилцелюлози є причиною технологічних ускладнень під час наповнення. Вивчено вплив модифікації кишкових оболонок водними витяжками шавлії, деревини та шипшини; при цьому заготівля рослинної сировини, підготовка водних витяжок відчутно підвищує собівартість технології, а вміст фенольних речовин рослин у водних розчинах залишається складно контрольованим. Заслуговують на увагу щадні теплові режими обробки, проте їх використання не забезпечує ідентифікаційних ознак смаженої продукції. Отже, формування захисних властивостей кишкових оболонок як чинника зменшення втрат під час теплової обробки та формування якості смажених ковбас є актуальним і потребує вивчення.