

В'ячеслав Топчій
магістрант кафедри технологій м'яса та м'ясних продуктів
Науковий керівник: Василь Пасічний
д-р техн. наук, професор
завідувач кафедри технологій м'яса та м'ясних продуктів
Національний університет харчових технологій,
м. Київ

НАПІВКОПЧЕНІ КОВБАСИ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

Споживання ковбасних виробів є свого роду індикатором добробуту нації. Ринок ковбасних виробів в Україні майже досяг свого насичення, тому наявна конкуренція виробників потребує асортиментних інновацій. Розроблення більш ефективних технологій переробки м'ясної сировини, її більш раціональне використання і так більш повне використання ресурсів – один із варіантів покращення становища української м'ясної галузі.

М'ясо дичини є одним з ще достатньо розповсюджених джерел нетрадиційної сировини, яка може доповнювати асортимент підприємств, в тому числі в сфері гостинності. До таких видів сировини, які мають реальні перспективи для використання у виробництві напівкопчених ковбас можна віднести м'ясо дикого кабана, лося, паркових оленів, козуль, сайгаків, куланів, маралів, ізюбрів, кабарга, сарни, борсуків, бабаків, зайців, диких кролів, бобрів, на яких дозволене полювання згідно чинного законодавства. В умовах військового стану введена заборона на охоту, тому в лісогосподарствах спостерігається суттєве відновлення поголів'я дичини.

М'ясо дичини завжди вважалось здоровою їжею, в наслідок його натуральності і низької калорійності. Однак виробництво ковбасних, в тому числі напівкопчених ковбас при використанні дичини необхідно застосовувати спеціальні прийоми, для підвищення технологічних характеристик м'яса дичини.

У виробництві напівкопчених ковбас, крім власне м'яса

використовується не м'ясна сировина, яка виконує специфічні функціонально-технологічні завдання, з урахуванням якості м'яса, що використовується в складі рецептур ковбасних виробів [1, 2].

В якості м'ясної сировини для розроблення рецептур напівкопчених ковбас використовували м'ясо дикого кабана отримане після відстрілу, м'ясо свинини жирної та напівжирної, сало хребтове, жир сирець, сухе молоко. В якості контролю використовувалась рецептура ковбасок Мисливських напівкопчених, які ефективно використовуються в ресторанному господарстві в композиціях других страв і мережі піцерій.

В процесі моделювання і відпрацювання рецептур в контролі яловичину першого сорту замінювали на одностороннє м'ясо дикого кабана. Частка м'яса кабана в рецептурах варіювалась від 30 до 50%.

Проведене виробництво напівкопчених ковбас відповідно до традиційної схеми [3], та подальша оцінка сенсорних і фізико-хімічних показників підтвердила, що м'ясо дикого кабана може рівноцінно замінити в складі рецептур напівкопчених ковбас яловичину першого сорту без погіршення профілю сенсорної оцінки ковбасних виробів.

Висновок. Отримані результати підтверджують можливість використання м'яса дикого кабана, як заміника яловичини першого сорту в складі рецептур напівкопчених ковбас без погіршення їх якості, що розширює можливості підприємств сфери гостинності в напрямку виробництва привабливого для сфери зеленого туризму асортименту ексклюзивних ковбасних виробів, як харчових продуктів в сфері HoReCa, з високими показниками споживчої оцінки [4]. Подальші дослідження будуть направлені на обґрунтування ефективної організації логістики використання м'яса дикого кабана в продуктах для HoReCa.

Ключові слова: напівкопчені ковбаси, лочовичина, технологічна заміна, м'ясо дикого кабана.

Список використаних джерел:

1. Богданюк О. В. Основні напрями розвитку м'ясопродуктового підкомплексу / О. В. Богданюк, І. В. Шовкова // Економіка АПК. – 2012. – № 5. – С. 44–47.
2. Пасічний В. М., Мороз О. О., Мітєва С. М. Стабілізація

показників напівкопчені ковбаси з м'ясом птиці / Пасічний В. М., Мороз О. О., Мітяєва С. М. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2009. – № 11(3-3(42)). – С. 284–288.

3. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза, Г. І. Гончаров ; за ред. М. М. Клименка. – Київ : Вища освіта, 2006. – 640 с.

4. Пасічний, В. М. Рангове оцінювання комбінованих м'ясопродуктів / В. М. Пасічний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2002. – Вип. № 11. – С. 77–80.