

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**79 МІЖНАРОДНА НАУКОВА
КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ —
ВИРШЕННЮ ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ
ЛЮДСТВА У ХХІ СТОЛІТТІ»**

ЧАСТИНА 1

15 – 16 квітня 2013 р.

Київ НУХТ 2013

ЛІТЕРАТУРА

1. *Полевич В.В.* Оптимізація технологічних параметрів утворення іонотропних гелів на основі альгінату натрію / Полевич В.В., Гринченко Н.Г., Пивоваров Є.П. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. №2 (8). — 2008. С. 26 – 33.

2. *Сирохман І.В.* Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 544 с.

33. РОЗРОБКА НОВИХ ВИДІВ СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС ПРИ ВИКОРИСТАННІ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

А. Василів

*Львівський національний університет ветеринарної
медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького*

Пріоритетними спрямуваннями у виробництві сирокоччених ковбас є: розробка нового асортименту інтенсифікація формування консистенції, смаку й аромату під час прискорених технологій дозрівання і сушки, контроль безпеки.

Сирокоччені ковбаси відносять до класу делікатесної продукції, вирізняються від інших щільною консистенцією, гострим запахом, приємним солонуватим смаком.

Австрійські спеціалісти вважають, що для виробництва сирокоччених ковбас найбільш придатним є м'ясо корів, яке має суху, щільну структуру і темний колір. Фахівці Угорщини стверджують, що на сирокоччені ковбаси придатне м'ясо старих свиноматок із нижчим вмістом вологи, яскравим забарвленням і специфічним смаком. Перевагу надають задній і лопатковій частинам туші без жирових прошарків, з добре пігментованим м'ясом.

Метою роботи було розробити рецептуру нового виду сирокочченої ковбаси з додаванням страусинового м'яса, а також визначити перспективи виробництва таких ковбасних виробів в Україні.

Завдання даної роботи полягало у визначенні органолептичних показників сирокоччених ковбас з використанням нетрадиційної сировини.

Зразки страусинового м'яса брали із фермерського господарства, яка розташовано у м. Хуст Закарпатської області.

Страусине м'ясо характеризується низькою калорійністю, відносно не високим вмістом холестерину, а також дієтично цінним профілем високомолекулярних жирних кислот.

При органолептичній оцінці якості ковбасних виробів ми визначали зовнішній вигляд, колір фаршу на розрізі, запах смак, консистенцію, форму. У всіх трьох зразках батони мали чисту суху поверхню, без пошкоджень оболонки, напливи фаршу, злипань. Оболонка щільно прилягала до фаршу. Колір фаршу на розрізі червоного кольору, на розрізі не було сірих плям і порожнин. Запах і смак був властивий даному виду продукту з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.

Отже, за результатами дегустаційної оцінки пропонуємо такі зразки для подальших досліджень, і для майбутнього впровадження у виробництво.

Науковий керівник: М.З. Паска