

# АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ РАЗВИТИЯ ЭКОЛОГИИ И БИОТЕХНОЛОГИЙ

УДК 637.52; 664.9

## РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ КОЛБАСЫ ЖАРеноЙ «ПО-ДОМАШНЕМУ» С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ

К.П. Адамович, И.В. Бубырь

Полесский государственный университет, a.kristina.brest@gmail.com, bubhyri@mail.ru

**Аннотация.** В статье приведены результаты исследований по потребительским предпочтениям колбас жареных, показана пищевая ценность, возможность использования функциональных ингредиентов, корректирующих физиологическое значение для организма человека, преимущество нового продукта по сравнению с существующими аналогами.

**Ключевые слова:** колбаса, кулинарная продукция, функциональные ингредиенты, инулин, клетчатка, пищевая ценность, технология, качество.

Производство продуктов питания, приближенных по органолептическим показателям к домашней пище стало особенно популярно в последние годы. Современные потребители все чаще ориентируются на здоровый образ жизни, и более активно выбирают пищевые продукты с функциональными свойствами.

Производство колбасы жареной «По-домашнему» с функциональными ингредиентами является основой для исследования и разработки новых технологических решений, что позволит индустрии пищевых продуктов применять новые технологии, комбинируя традиционные методы производства с инновационной научной базой.

Колбаса жареная «По-домашнему» в натуральной оболочке с функциональными ингредиентами – это продукт, который отличается от традиционных мясных жареных колбас потребительскими характеристиками, оказывает положительное физиологическое действие на организм человека, имеет высокие органолептические показатели качества.

Исходя из проведенного опроса потребителей, можно выделить несколько основных аспектов, которые присутствуют в новом продукте:

1. Вкус и текстура. Самым оригинальным и простым аспектом остается вкус, а разработанное кулинарное мясное изделие будет обладать богатым, насыщенным вкусом, который напомнит потребителю домашнюю колбасу с сочной и нежной текстурой, что сделает ее употребление незабываемым.

2. Функциональные ингредиенты. Потребители выбирают не только вкус, но и полезность продукта. Добавление пищевых волокон, таких, как инулин, клетчатка необходимы для улучшения пищеварения и поддержания нормальной функции кишечника. Введение различных трав и специй (чеснок и розмарин) придаст колбасе своеобразный аромат и вкус, а также они обладают антибактериальными свойствами.

3. Качество ингредиентов. Колбаса жареная «По-домашнему» будет изготовлена из качественных ингредиентов, включая натуральное высококачественное мясо и натуральные специи. Это важно для получения готового продукта со вкусом, близким к «домашнему», и высокой пищевой ценностью.

4. Безопасность. Колбаса жареная «По-домашнему» с функциональными ингредиентами будет соответствовать требованиям безопасности пищевой продукции. Это означает, что при ее изготовлении должны быть соблюдены все параметры, режимы производства, нормы внесения функциональных ингредиентов и многое другое, чтобы обеспечить безопасность и качество готового продукта.

5. Удобство использования. Колбаса жареная «По-домашнему» уже термически обработана, готова к употреблению и не требует особых дополнительных манипуляций. Ее можно употреблять как в холодном, так и горячем виде, с гарниром или как самостоятельное блюдо, в зависимости от желаний потребителей.

Жареные колбасы в натуральной оболочке обладают высокой пищевой ценностью, благодаря содержанию ценных питательных веществ, таких как белки, жиры, углеводы, витамины и минералы.

Пищевая ценность жареных колбас в натуральной оболочке представлена в таблице 1.

Таблица 1. – Пищевая ценность жареных колбас, г / 100 г продукта [1, с. 17]

Наименование жареных колбас	Белок	Жир	Углеводы	Калорийность, ккал
«По-домашнему»	18,0	45,0	-	477,0

Данные, представленные в таблице 1, позволяют сделать вывод, что жареные колбасы в натуральной оболочке являются ценным источником белка и других питательных веществ, хотя следует учитывать, и высокое содержание жиров, и калорийность. Также, важно отметить, что рецептуры и технологии производства могут сильно варьироваться в зависимости от конкретного вида колбасы.

Сырьем для производства домашних колбас служат: мясное сырье, пищевые ингредиенты, добавки, пряности, натуральная оболочка [1, с. 10].

Добавление функциональных ингредиентов, обладающих доказанными свойствами для здоровья человека, может придать колбасе преимущества, которые отличают ее от традиционных продуктов и предлагают потребителям дополнительную функциональность, такую, как поддержка пищеварения, иммунитета [2 с. 45].

Инулин, относящийся к классу растворимых диетических волокон, является пребиотиком, служит источником пищевых волокон, которые способствуют повышению пищевой ценности колбас, поддерживая здоровое пищеварение[3]. Использование инулина позволит снизить содержание насыщенных жиров в жареной колбасе, что актуально при разработке линейки «здоровых» пищевых продуктов.

Чеснок обладает природными антимикробными свойствами и может оказывать благоприятное влияние на безопасность продукта. Чеснок содержит ценные питательные вещества и биологически активные соединения, которые могут оказывать положительное воздействие на здоровье человека [4].

Розмарин обладает антиоксидантными свойствами, что может способствовать сохранению свежести и качества жареных колбас, особенно в контексте продолжительности хранения. Розмарин содержит ценные биологически активные соединения, такие как флавоноиды и каротиноиды, которые могут оказывать положительное воздействие на организм человека [5].

Состав и показатели качества нового продукта по сравнению с существующими аналогами представлены в таблице 2.

Таблица 2. – Показатели качества и состав нового продукта

Наименование показателя	Колбаса жареная «С чесноком»	Разрабатываемая колбаса (Колбаса жареная «По-домашнему»)
Вид мяса	Свинина, говядина	Свинина, говядина
Пищевые добавки	Стабилизаторы (ксантановая камедь трифосфаты, дигидропирофосфат натрия; загустители: каррагинан), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), регулятор кислотности Е301 ii, сахара, натуральные пряности и их экстракты (перец черный, лук, чеснок), белковый гидролизат, декстроза)	Функциональный комплекс (розмарин инулин, чеснок, клетчатка)
Содержание, г		
Белка	13,0	18,0
Жиры	55,0	45,0
Энергетическая ценность	547,0 ккал / 2290 кДж	477,0/ 1995 кДж
Упаковка	–	Вакуум
Срок хранения	5 суток	10-15 суток

Добавление функционального комплекса в жареные колбасы может не только улучшить вкусовые качества продукта, но и принести дополнительную пользу для здоровья потребителя. Это уникальное решение предлагает возможность создания инновационных продуктов, сочетающих в себе приятный внешний вид, аромат, уникальный вкус и полезность.

Технология производства колбасы жареной «По-домашнему» с функциональными ингредиентами предоставляет пространство для инноваций и творчества. Разработка и внедрение новых рецептур, комбинаций ингредиентов, параметров и режимов обработки в процессе производства позволяют получать уникальные и привлекательные продукты с улучшенными функциональными свойствами.

### **Список использованных источников**

1. Колбасы жареные. Технические условия: ГОСТ 31501-2012. – Введ. 01.01.2016. – М. : Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации, 2012. – 20 с.
2. Шляхтунов, В. И. Технология производства мяса и мясных продуктов : учебное пособие для студентов вузов по специальностям «Ветеринарная санитария и экспертиза», «Техническое обеспечение процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / В. И. Шляхтунов. – Минск : Техноперспектива, 2010. – 471 с.
3. Инулин [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://karavan-m.by/images/Beneo/receptury/myaso.pdf>– Дата доступа: 30.11.2023.
4. Чеснок [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://sfera.fm/articles/myasnaya/chesnok-naturalnyi-ingredient-v> – Дата доступа: 30.11.2023.
5. Розмарин [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://food.ru/articles/7387-dlya-chego-nuzhen-rozmarin> – Дата доступа: 30.11.2023.