

УДК 637.522

**ПЕРСПЕКТИВЫ ВВЕДЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННЫХ АЛКОГОЛЕМ ЯГОД  
В КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

**О.Е. Остроухова**, магистрант

Научный руководитель – **В.В. Шумак**, профессор, д.сх.н., доцент

**Полесский государственный университет**

На современном рынке продуктов питания представлено огромное разнообразие колбасных изделий, от классических до экзотических. Однако среди множества вариантов особого интереса

пока не вызывают колбасы с ягодами. Это уникальное сочетание ещё не стало привычным для потребителей, хотя в мировой практике кулинарии встречаются блюда, которые великолепно объединяют сладость фруктов и солёность мяса.

Введение ягод, консервированных алкоголем, в колбасные изделия может значительно обогатить вкус и аромат продукта. Ягоды придают сладость и свежесть, что может помочь уравновесить солёность мяса.

**Цель работы** – выявить перспективы введения в колбасные изделия ягод, консервированных алкоголем.

Для того, чтобы достичь наилучшего сочетания вкусовых качеств колбасного изделия, нужно выбирать ягоды, обладающие лёгкой кислинкой или достаточно насыщенным вкусом. Для этого вполне подходят такие ягоды как вишня, малина, клюква. В дегидратированном виде ягоды способны прекрасно дополнить сыровяленые колбасы. Вместе с тем, сушёные ягоды подвержены быстрому заражению грибками, что может повлечь за собой порчу всего продукта. Ввиду этого, наилучший способ ввести в мясной продукт сушёные ягоды – это предварительное замачивание их в алкогольных напитках.

Алкоголь отрицательно влияет на развитие микроорганизмов. Часто спирт используется как антисептик для экстренной обработки кожных покровов и поверхностей. Все спирты оказывают хорошее воздействие на бактерии даже в низких концентрациях [1]. Однако, микробиота, проживающая на поверхности кожуры ягод, к примеру, винограда, погибает при 12-14 об. Из этого исходит, что для обработки ягод более пригодными являются крепкие алкогольные напитки с содержанием спирта свыше 14 об [2]. Это водка, коньяк, бренди, ром, текила и другие крепкие напитки. Ликёры не подходят для этой цели ввиду часто повышенного содержания сахара и большой вязкости.

Перед консервацией с ягод необходимо смыть крупный мусор проточной водой, после чего дать воде стечь. Подготовленные ягоды заливаются алкогольным напитком так, чтобы ягоды оказались полностью погружены в консервант. Сроки и вид алкогольного напитка зависят от предназначения готового полуфабриката. В случае, если необходимо только обеззаразить поверхность ягод, допустимо использовать водку, замачивая ягоды не более чем на час. В таком случае ягоды не впитают большое количество спирта. Если же основной задумкой является придание ягодам вкуса определённого алкогольного напитка, то выдержка ягод может продолжаться неделю, или до непосредственного использования полуфабриката. Если предусмотрено хранение ягод вне консервирующей среды, то спустя определённое время ягоды необходимо изъять из алкогольного напитка. Выдержка и хранение полуфабриката стоит осуществлять в герметичной ёмкости.

Консервированные в спирту ягоды сохраняют первоначальные вкусовые свойства, однако, вместе с тем впитывают большое количество спирта, и, при разжёвывании, могут прижигать язык, вызывая неприятные ощущения. Для того, чтобы этого избежать, снятые с алкоголя ягоды перед использованием необходимо выдержать без крышки минимум 8 часов при положительных температурах для испарения спирта.

На данный момент такие полуфабрикаты крайне редко используют в колбасной промышленности. Это говорит о том, про производство колбас с алкогольными ягодами находится в экспериментальном поле, результатов практического использования сейчас нет. Однако, если рассуждать, ягоды с алкогольным вкусом в составе колбасных изделий, несомненно, привлекут внимание как гурманов, так и простых обывателей. Однако, важно помнить о том, что не каждому виду колбас подойдёт подобная добавочная компонента. Ягоды с алкогольным вкусом использовать можно для тех изделий, которые обладают ярким «мясным вкусом»: варёно-копчёные, полукопчёные, сыровяленые и сырокопчёные колбасы.

Исходя из приведённой информации, можно утверждать, что колбасные изделия с применением ягод, консервированных спиртом, имеют место быть, однако, рынку и потребителю нужно время для адекватного восприятия данного новшества и занятия своей ниши в торговой сети.

#### **Список использованных источников**

1. Effects of low-molecular weight alcohols on bacterial viability / A.Ş. Gâz [и др.] // Revista Romana de Medicina de Laborator. – 2017. – Т. 25, № 4. – С. 335-343.

2. Основы виноделия : учеб. пособие для вузов / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – 2-е изд.,  
испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2018. – 422 с.