

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

**ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

*VI-я Международная
научная конференция студентов и аспирантов*

ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ

24-25 апреля 2008 года

в двух частях

Часть 1

Могилев 2008

УДК 664 (082)

ББК 36.81я43

Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор *Акулич А.В. (отв. редактор)*
к.э.н., доцент *Абрамович Н.В. (отв. секретарь)*
д.т.н., профессор *Василенко З.В.*
д.т.н., профессор *Хасаншин Т.С.*
к.т.н., доцент *Тимофеева В.Н.*
д.х.н., профессор *Роганов Г.Н.*
к.т.н., доцент *Косцова И.С.*
к.т.н., доцент *Шингарева Т.И.*
к.т.н., доцент *Масанский С.Л.*
к.э.н., доцент *Сушко Т.И.*
к.т.н., доцент *Киркор А.В.*
к.т.н., доцент *Кирик И.М.*
к.т.н., доцент *Щемелев А.П.*
ст. препод. *Кондрашова И.А.*
вед. инженер НИСа *Сидоркина И.А.*

Содержание и качество статей являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI
Т38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 24-25 апреля 2008 г.,
Могилев /УО «Могилевский государственный университет
продовольствия»; редкол.: А.В.Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев:
УО МГУП, 2008. – 321 с.
ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников VI Международной
научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология
пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой
техники и технологии.

УДК 664(082)

ББК 36.81я43

ISBN 985-476-293-9

© УО «Могилевский государственный
университет продовольствия»

УДК 637.524:637.54'65

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА СУХИХ КОЛБАС ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Г.В.Дубатовка, А.В.Асауляк

**Научный руководитель – Л.Г.Винникова, д.т.н., профессор
Одесская национальная академия пищевых технологий,
г. Одесса, Украина**

Ферментированные (или сухие) колбасы относятся к высококачественным деликатесным продуктам. В связи с расширением ассортимента этой группы колбас и поиска экономически выгодных технологических путей, авторами предложено использование в их производстве мяса птицы. Данный выбор обусловлен высокой биологической ценностью, хорошим усвоением, содержанием многих макро- и микроэлементов, а также витаминов. С другой стороны, мясо птицы является более доступным в ценовом плане по сравнению с традиционно используемым мясным сырьем.

Трудность использования мяса птицы в ферментированных колбасах заключается в том, что данный вид сырья характеризуется более высоким содержанием влаги по сравнению с обычно используемым сырьем (например, говядиной), а это усложняет процесс сушки и ферментации.

Данная работа была направлена на разработку технологии сухих колбас из мяса птицы, с учетом особенностей используемого сырья.

Исследования проводили на образцах, в рецептуру которых в качестве основного сырья входило мясо птицы.

Задачу решали с помощью разработки особых температурно-влажностных режимов.

Получены графические зависимости влияния температуры в диапазоне (30-50 °С) и влажности (70-90 %) органолептических, функционально-технологических (содержание влаги, водосвязывающая способность, уровень рН) и структурных показателей.

Установленные рациональные температурно-влажностные режимы позволяют:

- получить сухие колбасы из мяса птицы с улучшенными органолептическими, функциональными и структурными показателями;
- повысить выход готового продукта (на 4 %);
- интенсифицировать микробно-ферментативные процессы, происходящие в продукте при созревании;
- ускорить процесс сушки;
- сократить производственный цикл (до 20 суток).

Учитывая вышесказанное, можно сделать вывод, что использование мяса птицы в качестве основного сырья при производстве сухих колбас, является целесообразным и выгодным, с учетом особенностей его применения.